

M-SYSTEM



DOMINO KOMFOREN

Gebruiksaanwijzing en
installatievoorschriften

KOCHMULDE DOMINO

Gebrauchsanweisung
Installationsanleitung



TABLES DOMINO

Mode d'emploi
Conseils pour l'installation



PLACAS DOMINO

Instrucciones de uso
Consejos para la instalación

DOMINO HOBS

Instruction for the use
Installation advice

Nederlands

Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften

Bladzijde 3

Deutsch

Gebrauchsanweisung Installationsanleitung

Seite 25

Français

Mode d'emploi - Conseils pour l'installation

Page 47

Español

Instrucciones de uso - Consejos para la instalación

Página 69

English

Instruction for the use - Installation advice

Page 91

Geachte Klant,

Bedankt dat u uw voorkeur heeft geschonken aan een van onze producten.

De adviezen en waarschuwingen vermeld in deze gebruiksaanwijzing zijn voor uw veiligheid en die van uw naasten.

Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen zodat u het apparaat optimaal kunt benutten.

Tevens is het belangrijk deze gebruiksaanwijzing als naslagwerk bij de hand te houden of bij de verkoop van het apparaat aan de volgende eigenaar te overhandigen.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van voedingsmiddelen. Elk ander gebruik is oneigenlijk en dus gevaarlijk.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, verkeerde of onverantwoorde gebruik van het apparaat.

**Verklaring van overeenstemming
CE**

- Dit komfoor is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit komfoor is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Gas" Richtlijn 90/396/EEG;
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 73/23/EEG;
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 89/336/EEG;
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG.



Deze aanwijzingen zijn slechts geldig voor de landen van bestemming, die met symbolen zijn aangegeven op de omslag van dit drukwerk en op het apparaat zelf.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

- ✓ *Verwijder de verpakking en verzeker u ervan dat het apparaat niet beschadigd is. Gebruik het apparaat niet in geval van twijfel, maar raadpleeg dan eerst uw leverancier of een bevoegd vakman.*
- ✓ *Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, spijkers, enz.) kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Bewaar het daarom buiten het bereik van kinderen.*
- ✓ *De verpakking bestaat uit recyclebaar materiaal en is gemerkt met het kringloopsymbool .*
- ✓ *Wijzig in geen geval de technische specificaties van het apparaat, want dat kan zeer gevaarlijk zijn.*
- ✓ *De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, foute of onverstandige gebruik van het toestel.*
- ✓ *Wanneer u het apparaat niet langer gebruikt of vervangt door een ander model, ontdoet u zich dan van het apparaat in overeenstemming met de voorschriften die in uw woonplaats gelden: zorgt u ervoor dat het niet meer functioneert en maak alle delen die gevaarlijk kunnen zijn, bijvoorbeeld voor kinderen die er mee spelen, onschadelijk.*
- ✓ *De installatie en de aansluiting op het gas en elektra moeten door bevoegd personeel verricht worden en voldoen aan de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften en aan de aanwijzingen van de fabrikant.*

BELANGRIJKE RAAD EN AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Voor een veilig gebruik van elektrische apparaten dient u een aantal regels in acht te nemen. De belangrijkste zijn:

- ✓ *Raak het apparaat nooit aan wanneer uw handen of voeten nat of vochtig zijn.*
- ✓ *Gebruik het apparaat nooit op blote voeten.*
- ✓ *Laat kinderen of onbevoegden het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.*

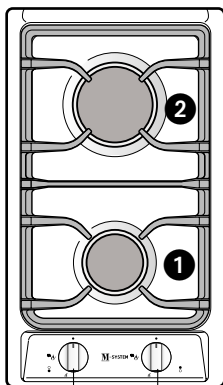
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van het verkeerde, oneigenlijke of onverantwoorde gebruik.

RAAD VOOR DE GEBRUIKER

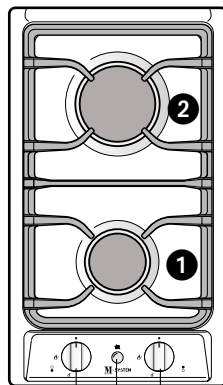
- ✓ *Tijdens en meteen na het gebruik van het komfoor zijn sommige delen ervan zeer heet. Raak de hete delen niet aan.*
- ✓ *Houd kinderen uit de buurt van het komfoor, vooral wanneer het aan staat.*
- ✓ *Controleer nadat u het komfoor heeft gebruikt of alle gasknoppen in de gesloten stand staan en draai de kraan van de toevoerleiding of gasfles dicht (gas- en gas/elektrische kooktoestellen).*
- ✓ *Wend u tot de servicedienst als de gaskranen niet goed werken.*
- ✓ *Sluit voor iedere ingreep de kookplaat af van het elektriciteitsnet.*

Brandgevaar!

- ✓ *Leg geen brandbaar materiaal op de kookplaat.*
- ✓ *Zorg dat de voedingskabels van andere apparaten niet in aanraking kunnen komen met de kookplaat.*



Afb. 1.1a



Afb. 1.1b

KOMFOOR 2 GAS – met of zonder veiligheidsventie –

Dit toestel behoort tot klasse 3

KOOKZONES

1. Halfsnelle brander (SR) - 1,75 kW
2. Snelle brander (R) - 3,00 kW

BEDIENINGSPANEEL

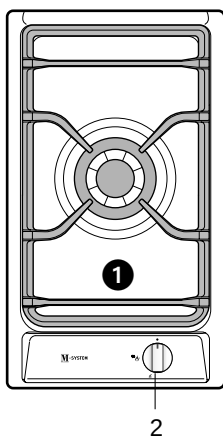
3. Bedieningsknop snelle brander 2 (R)
4. Bedieningsknop halfsnelle brander 1 (SR)

(*) 5. Drukknop van de elektrische ontsteking; deze knop is niet aanwezig in de volgende gevallen:

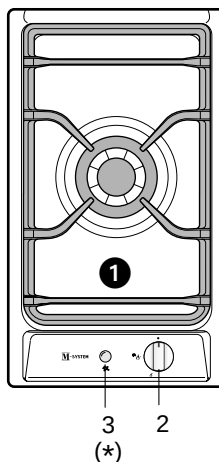
- de elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders (symbool  bij het symbool  - hoogste stand, grootste gasdebiet).
- het komfoor heeft geen elektrische ontsteking (geen symbool  bij de bedieningsknoppen).

OPMERKING:

Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde "T" aanwezig – zie afb. 3.1 – niet te verwarren met de elektrode "S" van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.



Afb. 1.2a



Afb. 1.2b

KOMFOOR 1 GAS driedubbele krans – met of zonder veiligheidsventie –

Dit toestel behoort tot klasse 3

KOOKZONE

1. Superbrander met driedubbele krans (TC) - 3,50 kW

BEDIENINGSPANEEL

2. Bedieningsknop superbrander

(*) 3. Drukknop van de elektrische ontsteking; deze knop is niet aanwezig in de volgende gevallen:

- de elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders (symbool  bij het symbool  - hoogste stand, grootste gasdebiet).
- het komfoor heeft geen elektrische ontsteking (geen symbool  bij de bedieningsknoppen).

OPMERKING:

Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde "T" aanwezig – zie afb. 3.1 – niet te verwarren met de elektrode "S" van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

GASBRANDERS

De gastoevoer naar de branders wordt geregeld door bedieningsknoppen (afbeelding 2.1a - 2.1b) waarmee u de gaskranen van de branders opent en sluit. De gaskraan is voorzien van een veiligheidssluiting.

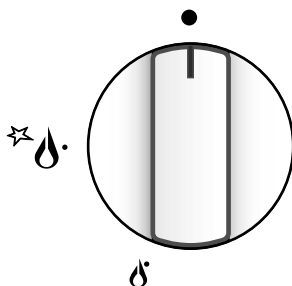
U regelt de gastoevoer door de aanwijzer van de bedieningsknop te draaien op de symbolen die op het bedieningspaneel zijn gedrukt:

✓ merkpunt ● = gesloten kraan (uitgedoofde brander)

✓ merkpunt ☆ o = vol debiet (brander op maximum)

✓ merkpunt ♀ = vertraagd debiet (brander op minimum)

- ✓ Om de gastoevoer te verminderen draait u de knop verder tegen de klok in, desgewenst tot het aanslagpunt, waar de aanwijzer van de knop op het symbool kleine vlam wijst.
- ✓ De maximale gastoevoer gebruikt u om vloeistof snel aan de kook te brengen, de minimale gastoevoer voor het voorzichtig opwarmen en warm houden.
- ✓ Kook altijd met de bedieningsknop op een stand tussen maximaal en minimaal. Nooit tussen maximaal en uitstand.



Afb. 2.1a

WAARSCHUWING:

Als de vlammen van de brander per ongeluk uit gaan, moet u de bedieningsknop dichtdraaien en tenminste een minuut wachten voordat u opnieuw probeert het apparaat aan te steken.

WAARSCHUWING:

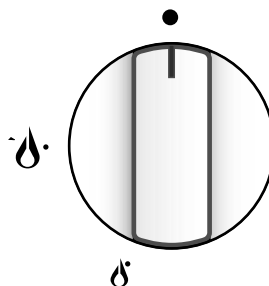
Het gebruik van een kookapparaat op gas veroorzaakt warmte en vochtigheid in de ruimte waar het is geïnstalleerd.

Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte door de natuurlijke ventilatieopeningen open te houden of door een afzuigkap met afvoerbuïs te installeren.

WAARSCHUWING:

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen, of een doelmatigere ventilatie, door het mechanische afzuigvermogen te verhogen, als dat er is.

Let op: Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet.
Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.



Afb. 2.1b

ONTSTEKING VAN BRANDER

Modellen zonder elektrische ontsteking

Voor het aansteken van de brander houdt u een lucifer dichtbij de brander. Door nu de gasknop in te drukken en naar links te draaien, opent u de gastoevoer naar de brander (voor een maximale gastoevoer draait u de knop tot het merkpunt maximale vlamhoogte) en de vlam gaat aan.

Modellen met aparte ontstekingsknop

Bij deze modellen ontsteekt u een brander door de bijbehorende bedieningsknop in te drukken en naar de hoogste stand te draaien (symbool grote vlam) en tegelijkertijd op de knop van de ontsteking te drukken totdat de brander aan is (afb. 2.2).

Regel de gaskraan op de gewenste stand.

Modellen met ontsteking ingebouwd in de bedieningsknoppen van de branders

Deze modellen zijn te herkennen aan het symbool  bij het symbool  (hoogste stand, grootste gasdebiet) (afb. 2.1a).

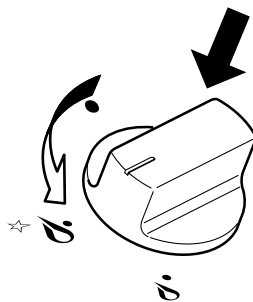
Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam) draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is.

Regel de gaskraan op de gewenste stand.

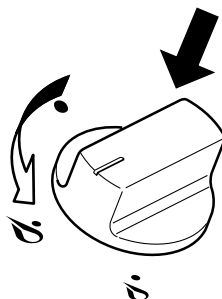
OPMERKING: Indien bijzondere lokale omstandigheden van het gedistribueerde gas de ontsteking van de brander moeizaam maken wanneer de bedieningsknop in de hoogste stand staat, adviseren wij de procedure nogmaals uit te voeren, maar nu met de knop in de minimumstand.



Afb. 2.2



Afb. 2.3a



Afb. 2.3b

ONSTEKING VAN DE BRANDERS MET VEILIGHEIDSVENTIEL

Om de branders aan te steken:

- 1 – Draai de knop van de gaskraan tegen de wijzers van de klok in tot aan het maximumdebiet, druk de knop in en houd hem ingedrukt. Bij modellen met ontsteking ingebouwd in de bedieningsknoppen treedt de ontsteking nu in werking. Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden.
- 2 – Alleen voor modellen met aparte ontstekingsknop: - druk de knop van de elektrische ontsteking in.
- 3 – Wacht ongeveer tien seconden na de ontsteking van de brander, vervolgens de knop weer los te laten (de tijd om het veiligheidsventiel te bewapenen).
- 4 – Regel de gaskraan op de gewenste stand.

Mocht de vlam van de brander om welke reden ook doven, dan zal de veiligheidsklep de gastoevoer automatisch afbreken.

Om de werking weer te hervatten moet u de knop in de stand ● draaien en de brander opnieuw ontsteken volgens bovenstaande instructies.

Indien bijzondere lokale omstandigheden van het gedistribueerde gas de ontsteking van de brander moeizaam maken wanneer de bedieningsknop op het maximum staat, adviseren wij de procedure nogmaals uit te voeren, maar nu met de knop in de minimumstand.

KEUZE VAN DE BRANDER

(afb. 2.4)

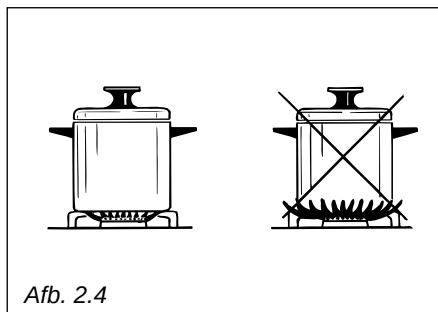
De positie van de branders staat aangegeven op het bedieningsbord. Het symbool met verschillende kleur of grafisme duidt de brander aan die bediend wordt door de kraan die zich er net onder bevindt.

De brander dient gekozen te worden in functie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan.

Ter inlichting: de branders en kookpannen moeten volgens de hiernavolgende aanduidingen gebruikt te worden:

DIAMETER VAN DE PANNEN		
BRANDER	MINIMUM	MAX.
Halfsnelle brander	12 cm	22 cm
Snelle brander	22 cm	26 cm
Superbrander	24 cm	28 cm
diameter WOK maximaal		36 cm

Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem



Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.

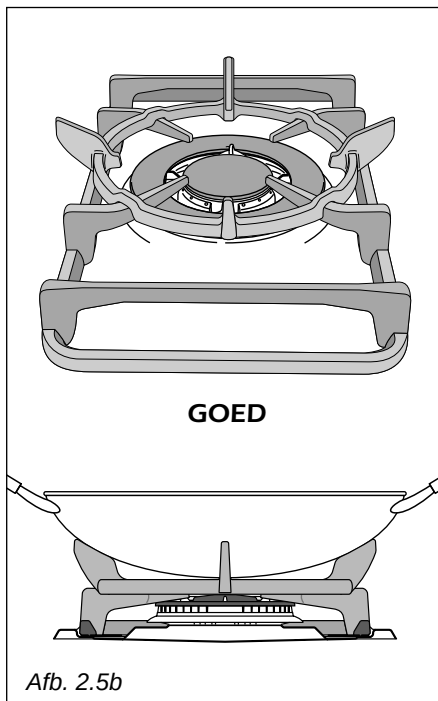
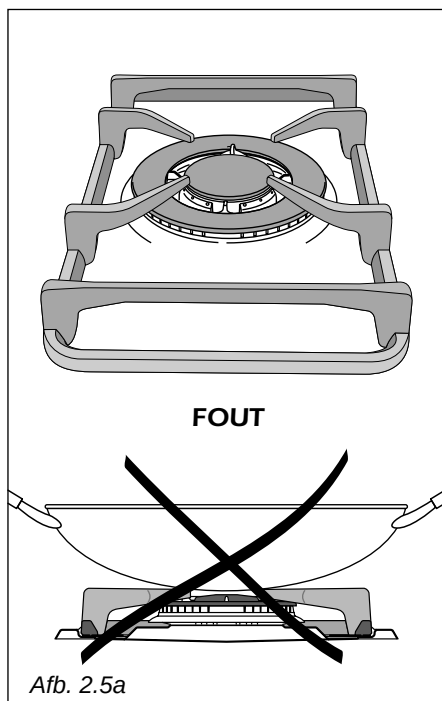
SPECIAAL ONDERSTEL VOOR DE "WOK" - (optioneel)

(afb. 2.5a - 2.5b)

Zet het speciale wokrooster op het rooster van de brander met driedubbele krans.

LET OP:

- Het gebruik van een wok zonder het speciale onderstel kan de werking van de brander zwaar storen.
- Zet geen pan met een platte bodem op het speciale onderstel.



ALGEMENE RAAD

- ✓ **Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.**
- ✓ Schoonmaken met een doek gedrenkt in warm water met zeep of in warm water met een vloeibaar handafwas-middel.
- ✓ Gebruik geen schurende, bijtende, chloorhoudende producten en geen metalen schoonmaakgereedschap.
- ✓ Verwijder op het komfoor gemorste zure of basische stoffen (azijn, zout, citroenzuur, enz.) voordat zij drogen.

GEËMAILLEERDE DELEN

- ✓ De geëmailleerde delen mogen alleen met eens spons en zeepwater of met een niet-bijtend speciaal reinigings-middel worden schoongemaakt.
- ✓ Zorgvuldig afdrogen.

ROESTVRIJSTALEN DELEN

- ✓ Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel.
- ✓ Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.
- ✓ **Opmerking: Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.**

KNOPPEN

- ✓ U kunt de knoppen losmaken om deze makkelijker schoon te maken. Let op dat u de pakking van de knoppen niet beschadigt

GASKRANEN

- ✓ De gaskranen moeten periodiek gesmeerd worden; dit mag uitsluitend worden gedaan door gespecialiseerd personeel.
- ✓ Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken.

BRANDERS EN ROOSTERS

- ✓ Deze kunnen van het komfoor afgenomen worden en in een sopje gewassen worden
- ✓ Na het schoonmaken moet u de branders goed afdrogen en zorgvuldig op hun plaats terugzetten.
- ✓ Het is zeer belangrijk dat u controleert of u de vlamverdeler goed teruggezet heeft, omdat een verkeerd geplaatste vlamverdeler zware storing kan veroorzaken.
- ✓ Bij het model dit komfoor is uitgerust met veiligheidskleppen - moet u bij elke brander controleren of de sonde schoon is, zodat de veiligheidsklep goed kan werken.
- ✓ Bij toestellen met elektrische ontsteking moet er worden gecontroleerd of de elektrode schoon is, zodat deze goed kan vonken.
- ✓ **Opmerking: De elektrische ontsteking kan defect raken als deze wordt gebruikt wanneer de branders zijn verwijderd.**

DE BRANDERS CORRECT PLAATSEN

Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdelers "F" en de kap "C" van de branders goed op hun plaats teruggezet (afb. 3.1 -3.2).

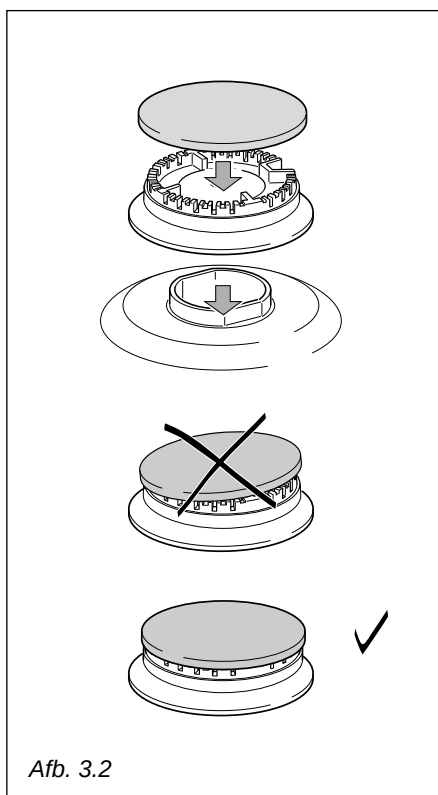
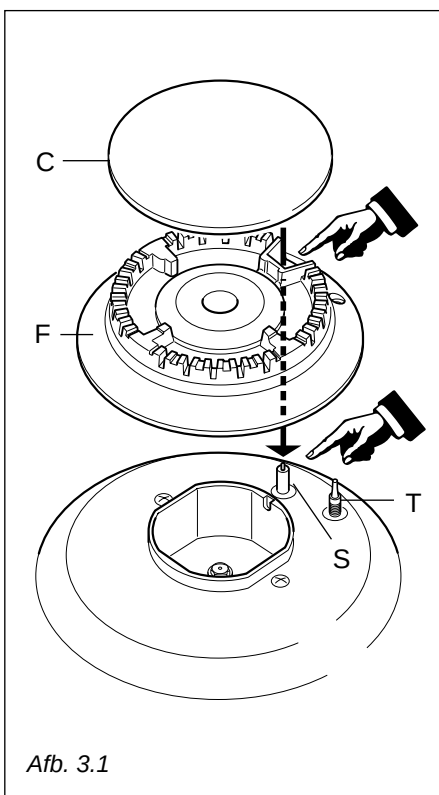
De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

Bij toestellen met elektrische ontsteking moet er worden gecontroleerd of de elektrode "S" (afb. 3.1) schoon is, zodat deze goed kan vonken.

Modellen met veiligheidsventie:

Zorg ervoor dat de sonde "T" (afb. 3.1) in de buurt van elke brander goed schoon blijft, zodat de veiligheidskleppen probleemloos kunnen werken.

Zowel de sonde als de ontsteker moeten heel voorzichtig schoon worden gemaakt.



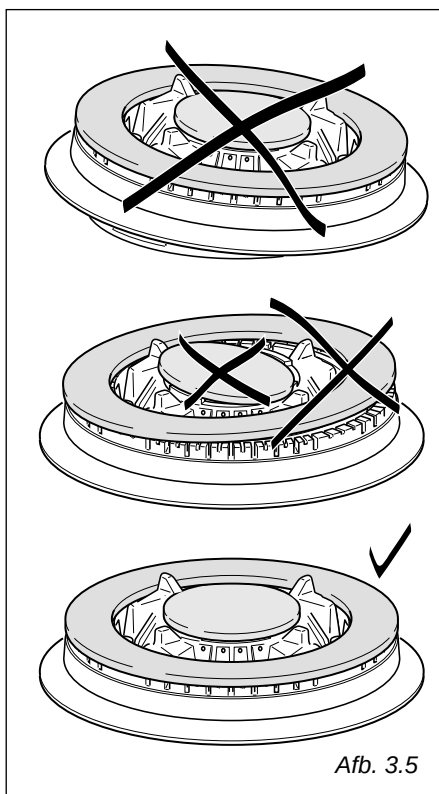
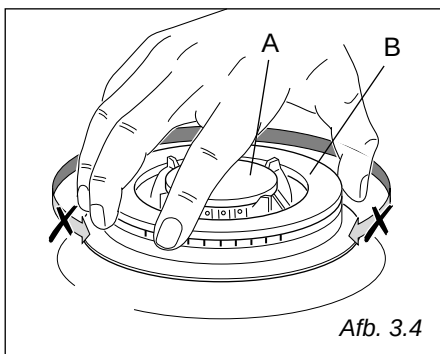
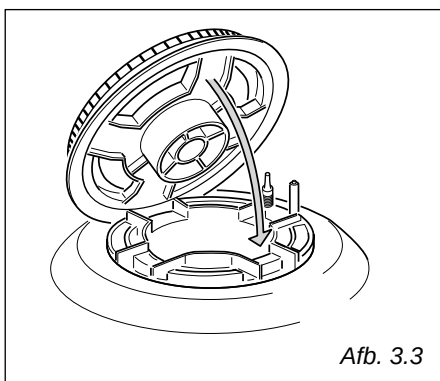
BRANDER MET DRIEDUBBELE KRANS

De brander moet geplaatst worden zoals in afb. 3.3 is aangegeven.

De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen.

Zet de kap **A** en de ring **B** op hun plaats (afb. 3.4 - 3.5).

Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (afb. 3.4).



Aanwijzingen voor de installatie

BELANGRIJK

- ✓ Het komfoor moet door een **bevoegd vakman** worden aangesloten. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
 - ✓ Het komfoor moet volgens de geldende voorschriften worden geïnstalleerd.
 - ✓ Schakel het komfoor altijd uit, voordat u onderhoud of reparatie uitvoert.
-
- ✓ *Deze kooktoestellen zijn ontworpen voor de inbouw in een warmtebestendig keukenmeubel met een diepte van 600 mm.*
 - ✓ *De wanden van het meubel mogen niet boven het werkblad uitsteken en moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 105 °C boven de omgevingstemperatuur.*
 - ✓ *Plaats het apparaat niet dichtbij ontvlambare materialen zoals gordijnen.*
 - ✓ *Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).*

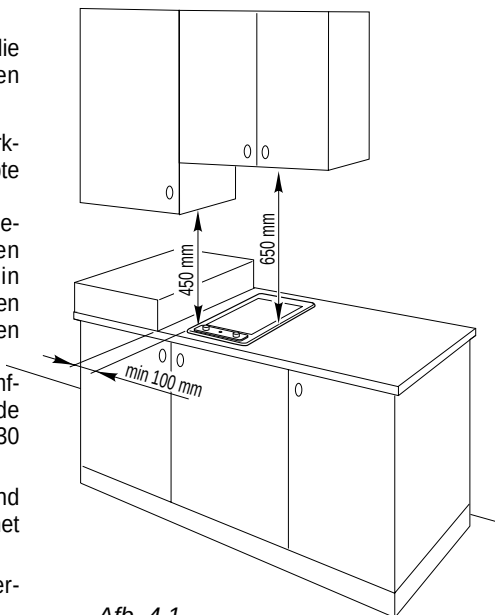
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

Vervijder de eventueel aanwezige beschermfolie van het komfoor voordat u met het installeren begint.

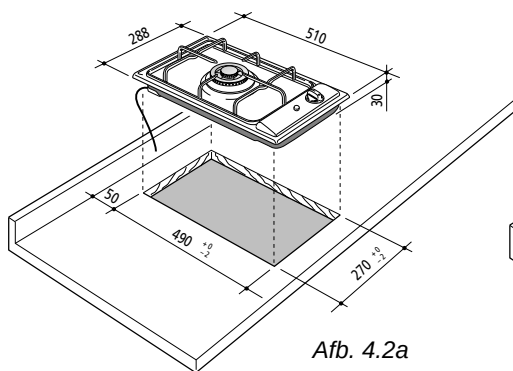
Dit komfoor kan worden ingebouwd in een werkblad met een dikte van 20 à 40 mm en een diepte van 600 mm.

Om het komfoor in te bouwen moet er een opening in het werkblad van het meubel worden gemaakt. De afmetingen zijn aangegeven in onderstaande afbeelding 4.2a - 4.2b. Bovendien moet er aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

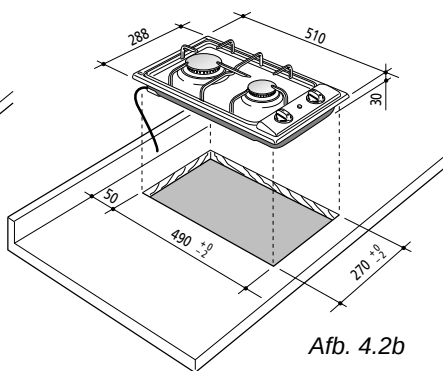
- de afstand tussen de onderkant van het komfoor en de bovenkant van een apparaat of de hoogste plank in het meubel moet minstens 30 mm bedragen.
- de afstand tussen het komfoor en een wand (muur kast) aan de zijkant die hoger is dan het komfoor, moet minstens 100 mm bedragen.
- de afstand tussen het komfoor en de achterwand moet minstens 50 mm bedragen.
- als er een kast of afzuigkap boven het komfoor hangt, dan moet de afstand tussen het komfoor en de kast of afzuigkap minstens 650 mm bedragen (afb. 4.1).
- de wanden van de meubels en apparaten die naast het komfoor staan moeten bestand zijn tegen hitte (beschermingsklasse "Y" volgens de norm EN 60335-2 6).



Afb. 4.1



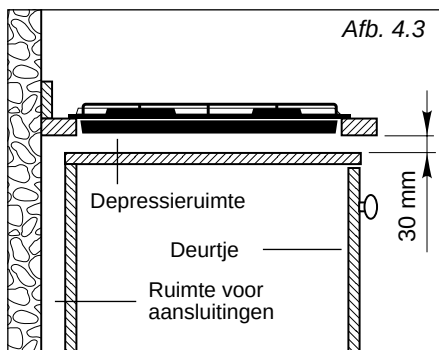
Afb. 4.2a



Afb. 4.2b

INSTALLATIE IN EEN KEUKEN- KAST MET EEN DEUR (afb. 4.3)

Het is aan te bevelen een opening van 30 mm aan te houden tussen het komfoor en de bovenkant van het keukenmeubel (afb. 4.3).

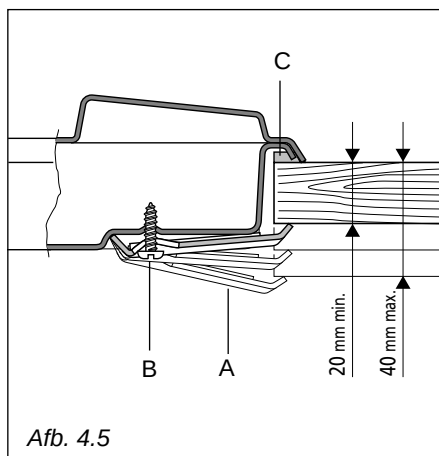
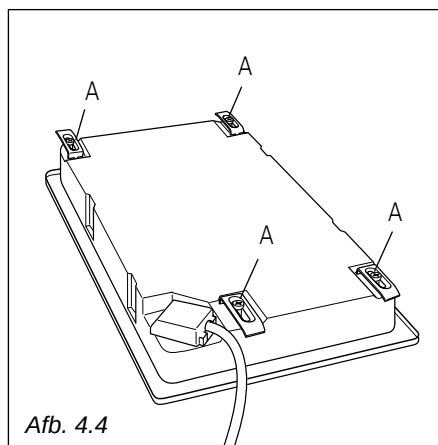


HET KOMFOOR BEVESTIGEN (afb. 4.4)

Het komfoor wordt geleverd met een set beugels en schroeven voor de bevestiging aan een werkblad met een dikte van 2 tot 4 cm.

De bevestigingsset bevat 4 beugels "A" en 4 zelftappende schroeven "B".

- ✓ Maak een opening in het werkblad.
- ✓ Leg de pakking "C" langs de rand van de opening in het werkblad.
- ✓ Keer het komfoor om, monteer de beugels "A" in de speciale uitsparingen en draai de schroeven "B" een paar slagen aan, maar nog niet vast. Let op dat de positie van de beugels overeenstemt met die in de afbeelding hiernaast.
- ✓ Zet het komfoor in de opening.
- ✓ Zet de beugels "A" goed en draai de schroeven "B" aan totdat het komfoor vast zit.
- ✓ Snijd de uitspringende rand van de pakking "C" af met een scherp mes.



KIES DE JUISTE OMGEVING

Het vertrek (de keuken) waar een gastoe-
stel wordt geïnstalleerd moet voldoende
geventileerd zijn voor een goede verbrand-
ding.

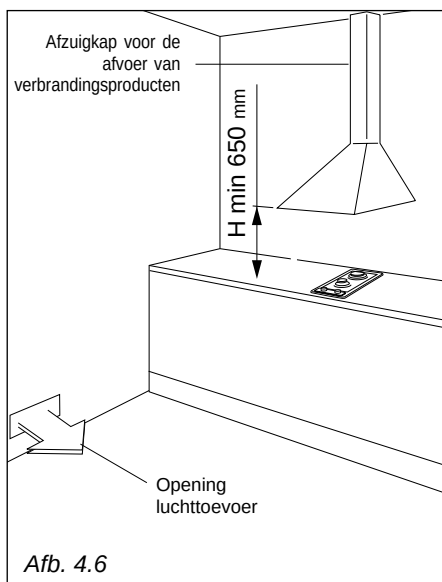
De verse lucht moet rechtstreeks toestromen door een of meer ventilatieopenin-
gen in de buitenmuur met een gezamen-
lijke doorsnede van minstens 100 cm².

**Als het gastoestel niet voorzien is van
veiligheden die ingrijpen wanneer de
vlam dooft, dan moet de doorsnede
van de openingen minstens 200 cm²
bedragen.**

De beste plaats voor de ventilatieopenin-
gen is dicht bij de vloer, aan de overkant
van de muur met de afvoeropening van
de verbrandingsproducten.

De ventilatieopeningen moeten zo
gemaakt zijn dat deze niet verstopt kun-
nen raken, noch van binnen af, noch van
buiten af.

Als het niet mogelijk is te voorzien in de
nodige ventilatieopeningen, dan moet er
voor worden gezorgd dat er verse lucht
toestroomt uit een aangrenzend vertrek
dat wel is geventileerd zoals aangegeven,
op voorwaarde dat het geen slaapkamer
of gevaarlijke ruimte is.



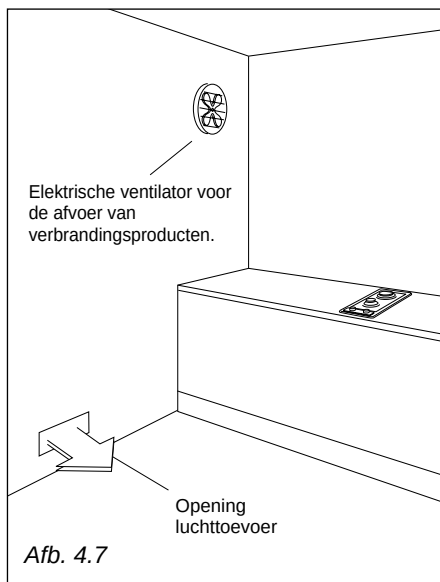
**Tijdens een intensief en langdurig
gebruik kan extra ventilatie nodig zijn,
bijvoorbeeld door een raam te openen
of door de afzuiginstallatie - indien
aanwezig - op een hogere vermogens-
stand te regelen.**

AFVOER VAN VERBRANDINGSPRODUCTEN

De verbrandingsproducten van een gas-
komfoor moeten worden verwijderd door
een afzuigkap met een afvoerkanaal dat
rechtstreeks naar de buitenlucht voert
(afb. 4.6).

Als dit niet mogelijk is, dan kan er een
elektrische ventilator worden gemonteerd
in een buitenmuur of vensterruit, met vol-
doende vermogen om per uur een door-
stroming van 3 à 5 maal het volume van
de keuken zeker te stellen (afb. 4.7).

Een ventilator mag slechts worden geïn-
stalleerd als er ventilatieopeningen aan-
wezig zijn die voldoen aan hetgeen ver-
meld in het hoofdstuk "Ventilatie".



GASAANSLUITING

De gasaansluiting moet door een bevoegd installateur verricht worden en voldoen aan de plaatselijk geldende voorschriften.

Het komfoor is door de fabricant ingesteld om te werken op het type gas dat op het typeplaatje en in deze handleiding is vermeld.

De gasvoorziening moet voldoen aan de plaatselijk geldende voorschriften.

Sluit het komfoor aan op de gasleiding of op een gasfles door middel van een roestvrijstalen gasslang die voldoet aan de plaatselijk geldende voorschriften.

Als het komfoor wordt aangesloten met een metalen slang, dan moet deze minstens 2 meter lang zijn.

Let op: Als het komfoor wordt aangesloten met een roestvrijstalen slang, dan moet deze zo geplaatst worden dat deze niet in aanraking kan komen met beweeglijke delen van het meubel of andere voorwerpen en dat deze over de hele lengte geïnspecteerd kan worden.



Cat: II 2L 3B/P

GASSOORTEN

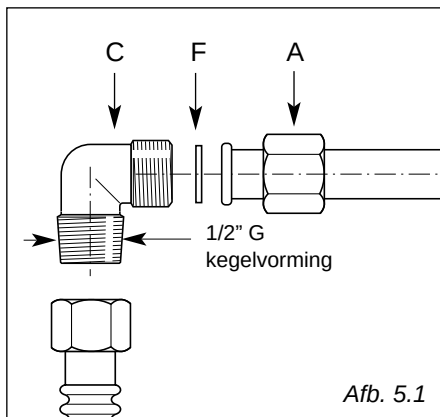
Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

- Butaan en Propana (in een fles) G30/G31
- Aardgas (G25)

De aansluiting van het komfoor is als volgt samengesteld (afb. 5.1):

- ✓ 1 nippel "A"
- ✓ 1 haaks verbindingsstuk "C"
- ✓ 1 pakking "F"

De aansluiting kan in elke gewenste richting worden gedraaid nadat het verbindingsstuk "C" is losgedraaid van nippel "A" (afb. 5.3).



Afb. 5.1

GASSOORTEN

Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

- Butaan en Propan (in een fles)
G30/G31
- Aardgas (G 20/G25)

De aansluiting van het komfoor is als volgt samengesteld (afb. 5.2):

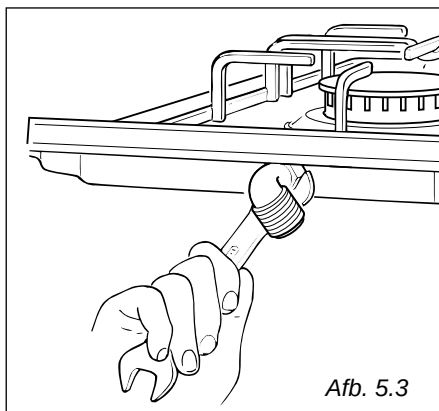
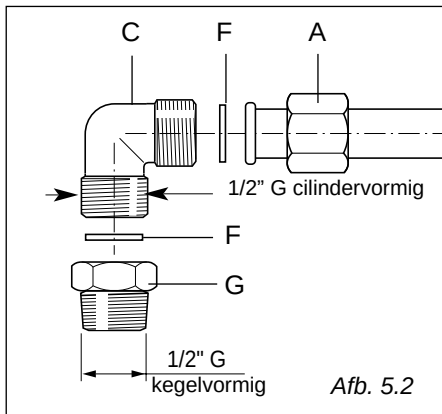
- ✓ 1 nippel "A"
- ✓ 1 haaks verbindingsstuk "C"
- ✓ 2 pakking "F"
- ✓ 1 conisch verbindingsstuk "G"

Bevestig het conische verbindingsstuk "G" (meegeleverd) aan het haakse verbindingsstuk "C" met de pakking "F" ertussen, voordat u het toestel aansluit op de gasleiding.

De aansluiting kan in elke gewenste richting worden gedraaid nadat het verbindingsstuk "C" is losgedraaid van nippel "A" (afb. 5.3).

BELANGRIJK

- ✓ Draai het verbindingsstuk "C" nooit zonder eerst nippel "A" los te maken (afb. 5.3).
- ✓ De pakking "F" (afb. 5.1 - 5.2) zorgen voor de dichtheid van de gasaansluiting. Het is raadzaam deze onderdelen bij de geringste vervorming of afwijking te vervangen. Het is raadzaam deze onderdelen bij de geringste vervorming of afwijking te vervangen.
- ✓ De aansluiting met een onbuigzame metalen buis mag geen kracht op het komfoor uitoefenen.
- ✓ Als er een buigzame metalen buis wordt gebruikt moet er op worden gelet dat deze niet in aanraking kan komen met beweeglijke onderdelen of klem kan raken.
- ✓ Buigzame buizen moeten over hun hele lengte te inspecteren zijn, voor de uiterste datum van gebruik (op de slang gedrukt) vervangen worden en zij mogen maximaal 2 meter lang zijn.
- ✓ Controleer de afdichting van de gasaansluiting met zeepsop, nooit met een vlam.



VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

Elk komfoor wordt geleverd met een serie sproeiers voor de verschillende gassoorten.

Als er geen spuitstukken zijn meegeleverd, dan zijn deze te verkrijgen bij de Servicecentra.

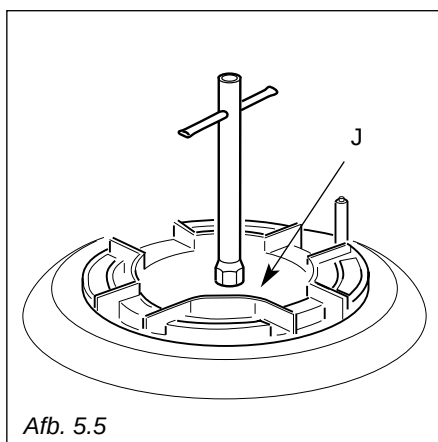
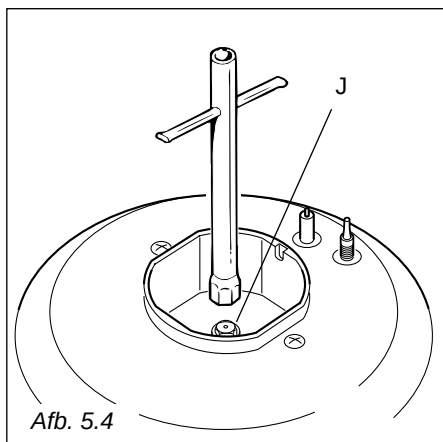
De nieuwe sproeiers moeten gekozen worden op grond van de "Tabel van de sproeiers".

De diameter van de sproeiers, uitgedrukt in honderdste millimeters, is aangegeven op de buitenkant.

Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

- ✓ Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders, trek de bedieningsknoppen en de eventueel aanwezige ontstekingsknop los en verwijder ook deze.
- ✓ Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers "J" (afb. 5.4 - 5.5) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.

De branders zijn zodanig ontwikkeld dat regeling van de primaire lucht niet nodig is



BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 30/30 mbar	G25 25 mbar
			Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	65	94 (Y)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	85	121 (F2)
Driedubbele kroon (TC)	3,50	1,50	95	138 (F3)

BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
			Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Driedubbele kroon (TC)	3,50	1,50	95	135 (T)

Benodigde luchttoevoer voor de verbranding van gas (2 m³/h x kW)

BRANDERS	Benodigde luchttoevoer [m ³ /hr]
Halfsnelle (SR)	3,50
Snelle brander (R)	6,00
Driedubbele kroon (TC)	7,00

AFSTELLING VAN HET MINIMUM VAN DE GASBRANDERS

Bij de overgang van de ene gassoort naar de andere moet ook het minimum-debiet van de kraan gecorrigeerd worden, en moet de brander ook aan blijven bij een plotselinge overgang van de maximum- naar de minimumstand.

De vlam wordt als volgt afgesteld:

- Steek de brander aan.
- Draai de kraan in de "minimum"-stand
- Verwijder de knop

Voor kranen met een stelschroef binnenin de staaf (afb. 5.6):

- ✓ draai met een schroevendraaier met max. diam. 3 mm aan de schroef binnenin het staafje van de kraan, totdat de juiste instelling verkregen wordt.

Voor kranen met een stelschroef op het kraanlichaam (afb. 5.7):

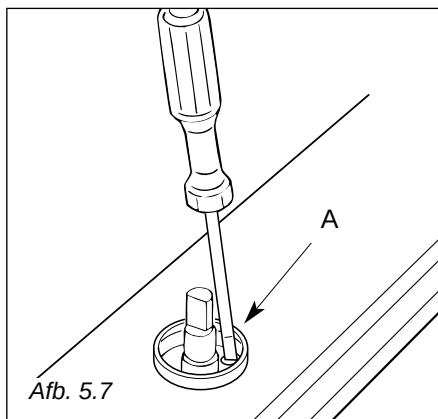
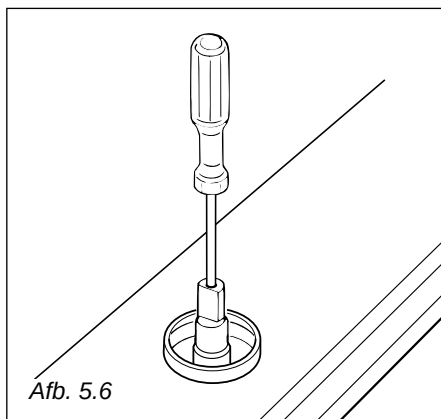
- ✓ draai de schroef "A" met een schroevendraaier, totdat de juiste instelling verkregen wordt.
- ✓ bij de modellen waarbij de ontsteking is ingebouwd in de knop van de gaskraan is schroef "A" te bereiken door een speciale opening in de microschaakelaar.

Voor het gas G30/G31 moet de stelschroef geheel worden aangedraaid

DE GASKRANEN SMEREN

Als een gaskraan stroef draait moet deze worden gedemonteerd, schoongemaakt met benzine en ingesmeerd met speciaal warmtebestendig vet.

Deze ingreep moet door een bevoegd vakman worden gedaan.



BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften. Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- ✓ De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- ✓ het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- ✓ In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt (alleen voor gas- en gas/elektrische komforen);
- ✓ de tweepolige stekker moet worden aangesloten op een geaard stopcontact dat voldoet aan de plaatselijke veiligheidsnormen.
- ✓ het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- ✓ de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;

- ✓ het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.
- ✓ **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Alvorens reparaties aan de elektrische onderdelen van het apparaat te verrichten, moet het apparaat worden afgesloten van het elektriciteitsnet.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

**Het is verplicht het apparaat te aarden.
De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade die voortkomt uit het veronachtzamen van dit voorschrift.**

DE VOEDINGSKABEL VERVANGEN

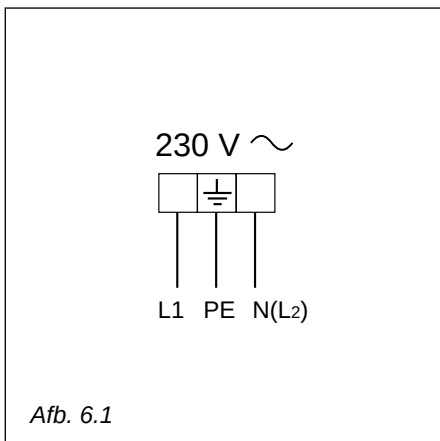
- De voedingskabel mag alleen worden vervangen door een van hetzelfde type.
- De draden van de voedingskabel moeten worden aangesloten op de contacten zoals aangegeven in afb. 6.1.

DOORSNEDE VAN DE VOEDINGSKABEL

Type "H05V2V2-F"

bestand tegen een temperatuur van 90°C

230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm²



De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor onwaarheden in deze folder veroorzaakt door druk- of vertaalfouten. De fabrikant heeft het recht alle wijzigingen aan het produkt aan te brengen die zij voor commerciële- of fabricagedoeleinden noodzakelijk acht, op ieder moment en zonder voorafgaande kennisgeving.

Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.

Die im folgenden aufgeführten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendwelche Unklarheiten klären möchten.

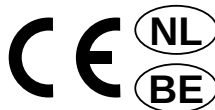
Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen.

Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.

Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Diese Kochmulde (Typ Y) ist entwickelt worden, um ausschließlich als Kochgerät verwendet zu werden. Andere Verwendungen (wie Räume heizen) sind ungeeignet und gefährlich.
- Diese Kochmulde ist laut nachstehenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und vertrieben worden:
- Sicherheitsanforderungen der Richtlinie "Gas" 90/396/EWG und darauffolgende Änderungen;
- Anforderungen zur Sicherheit, Richtlinie "Niederspannung" 73/23/EWG und darauffolgende Änderungen
- Anforderungen zum Schutz Richtlinie "EMC" 89/336/EWG und darauffolgende Änderungen
- Anforderungen laut Richtlinie 93/68/EWG.



Diese Anleitung gilt nur für Bestimmungsländer, deren Symbol auf dem Deckblatt der Betriebsanleitung und dem Gerät selbst abgebildet ist.

WICHTIGE HINWEISE

- ✓ Kontrollieren Sie nach dem Auspacken, ob das Gerät unbeschädigt ist. Sollten Sie Zweifel haben, schalten Sie das Gerät nicht ein sondern wenden Sie sich an den Lieferanten oder an einen Elektrofachmann.
- ✓ Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Styropor, Nägel, Metallbänder etc.) müssen für Kinder unzugänglich gemacht werden, weil sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- ✓ Das Verpackungsmaterial ist 100% wiederverwertbar und durch das Recyclingsymbol  gekennzeichnet, um es identifizieren und den entsprechenden Entsorgungsstellen übergeben zu können.
- ✓ Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenschaften des Gerätes zu verändern, das kann gefährlich sein.
- ✓ Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung bei Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf einen unsachgemäßen oder falschen Gebrauch zurückzuführen sind.
- ✓ Falls Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen sollten (oder falls Sie ein altes Modell durch ein neues ersetzen), empfehlen wir Ihnen, das Gerät vor dem Wegwerfen funktionsuntüchtig zu machen, wie das in den gültigen Bestimmungen zum Schutz von Gesundheit und Umwelt vorgesehen ist, indem Sie die Teile unschädlich machen, die gerade für spielende Kinder eine Gefahrenquelle darstellen könnendarstellen können.
- ✓ Die Installation und der elektrische Anschluß sind durch einen qualifizierten Techniker gemäß den Anleitungen des Herstellers und unter Beachtung der einschlägigen, örtlichen Sicherheitsnormen auszuführen.

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTROGERÄTEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen grundsätzlich einige wichtige Regeln beachtet werden. Im besonderen gilt:

- ✓ das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- ✓ das Gerät nie mit nackten Füßen benutzen;
- ✓ Kinder und unzurechnungsfähige Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen;

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.

ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN UND RATSCHLÄGE

- ✓ Bei Gebrauch und gleich nach dem Ausschalten sind einige Teile der Kochmulde sehr heiß. Diese nicht berühren.
- ✓ Bei Betrieb der Kochmulde, Kinder fernhalten.
- ✓ Nach Gebrauch der Kochmulde sicherstellen, daß das Zeichen auf den Einstellknöpfen auf die geschlossene Position zeigt.
- ✓ Wenn die Kochmulde nicht gebraucht wird, ist es ratsam den Hahn der Versorgungsleitung zu schließen.
- ✓ Bei Funktionsstörungen der Gashähne den Kundendienst verständigen.

Feueregefahr!

- ✓ Keine entzündbaren Materialien auf die Kochmulde legen.
- ✓ Sicherstellen, daß die Elektrokabel von anderen, in unmittelbarer Nähe verwendeten Küchengeräten nicht mit der Kochmulde in Berührung kommen.

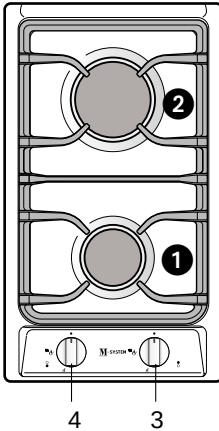


Abb. 1.1a

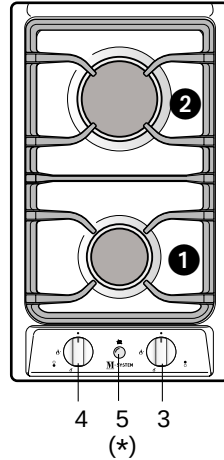


Abb. 1.1b

DOMINO "2 GAS" – mit oder ohne Sicherheitseinrichtung –

Dieses Gerät gehört zur Klasse 3

GENERELLE AUSTRÜSTUNG

1. Schnellbrenner (SR) - 1,75 kW
2. Blitzbrenner (R) - 3,00 kW

BEDIENUNGSFELD

3. Bedienungsknopf - Brenner 2 (R)
4. Bedienungsknopf - Brenner 1 (SR)

(*) 5. Elektrischer Gaszünder. Falls dieser nicht installiert ist, kann das Gerät folgendermaßen ausgestattet sein:

- Das Gerät hat eine in den Knäufen eingebaute Elektrozündung (Symbol ⚡ neben dem Symbol 🔥 - max. Öffnung oder max. Gasfluss).
- kein Gaszünder (kein ⚡ Symbol neben dem Knauf)

ANMERKUNG:

Wenn das Gerät mit einem Sicherheitsventil ausgerüstet ist (neben jedem Brenner befindet sich eine Sonde „T“, siehe Abb. 3.1 – die nicht mit der Elektrode „S“ der elektrischen Zündung zu verwechseln ist), wird der Gasfluss gesperrt, falls die Flamme versehentlich ausgeht.

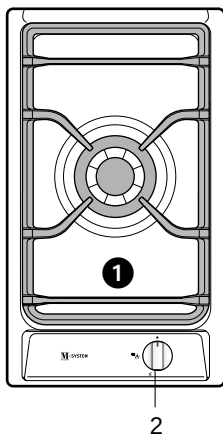


Abb. 1.2a

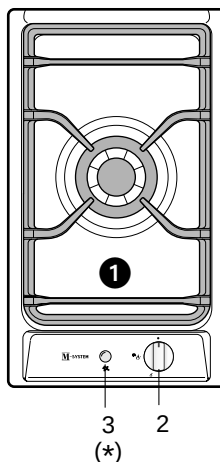


Abb. 1.2b

“1 GAS Dreikranz” DOMINO – mit oder ohne Sicherheitseinrichtung – Dieses Gerät gehört zur Klasse 3

GENERELLE AUSRÜSTUNG

1. Dreikranzbrenner - 3,50 kW

BEDIENUNGSFELD

2. Bedienknopf Brenner

(*) 3. Elektrischer Gaszünder. Falls dieser nicht installiert ist, kann das Gerät folgendermaßen ausgestattet sein:

- Das Gerät hat eine in den Knäufen eingebaute Elektrozündung (Symbol  neben dem Symbol  - max. Öffnung oder max. Gasfluss).
- kein Gaszünder (kein  Symbol neben dem Knopf)

ANMERKUNG:

Wenn das Gerät mit einem Sicherheitsventil ausgerüstet ist (neben jedem Brenner befindet sich eine Sonde „T“, siehe Abb. 3.1 – die nicht mit der Elektrode „S“ der elektrischen Zündung zu verwechseln ist), wird der Gasfluss gesperrt, falls die Flamme versehentlich ausgeht.

GEBRAUCH DER BRENNER

Der Gaszufluss zum Brenner wird durch einen Bedienungsknopf (Abb. 2.1a - 2.1b) über den Gashahn mit Sicherheitsverschluss reguliert.

Durch Drehung des Anzeigepunktes auf dem Bedienungs - Knopf zum auf dem Bedienungsfeld aufgedruckten Flammzeichen reguliert man:

✓ zeichen ● = Gashahn geschlossen
(Brenner ausser Betrieb)

✓ zeichen ☆ oder 🔥 = Gashahn
ganz offen
(Maximale Flamme)

✓ zeichen 🔥 = Gashahn wenig offen
(Minimale Flamme)

✓ Die Öffnung des Gashahnes welcher die Gaszufuhr zum Brenner ermöglicht, erfolgt durch Druck auf den Bedienungsknopf und einer Linksdrehung desselben, Das Ausschalten erfolgt durch eine Rechtsdrehung des Bedienungsknopfes bis zum einrasten des Sicherheits - Verschlusses.

✓ Die maximale Gaszufuhr dient zum kochen und sieden von Speisen, während die Minimal - Einstellung zum aufwärmen oder warmhalten angewendet wird.

✓ Alle Einstellungen der Zwischenwerte der Gaszufuhr müssen in Bereiche der Zeichen "MAXIMAL" und "MINIMAL" erfolgen. Nie zwischen "MAXIMAL" und "AUSGESCHALTET"

**Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.**

HINWEIS:

Nach einem unbeabsichtigten Erlöschen der Brennerflamme den Bedienknopf zudrehen und vor einem erneuten Zündversuch mindestens 1 Minute warten.

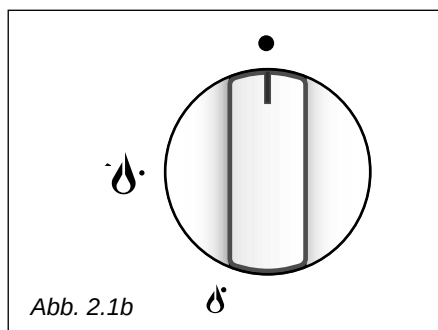
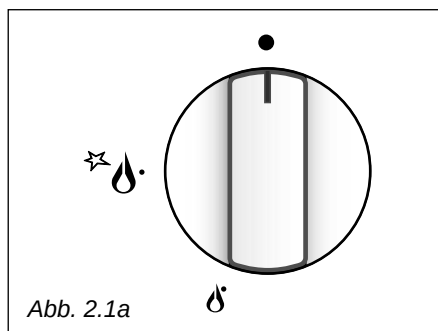
HINWEIS:

Der Gebrauch eines Gasherdes erzeugt Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in dem er aufgestellt ist.

Aus diesem Grund ist eine gute Belüftung des Raums durch Öffnen der natürlichen Belüftungsöffnungen oder durch die Installation einer Dunstabzugshaube mit Abzugleitung erforderlich.

HINWEIS:

Bei einem intensiven und verlängerten Einsatz des Geräts ist eine zusätzliche Lüftung erforderlich; hierzu z. B. ein Fenster öffnen oder die Belüftung durch Erhöhung der mechanischen Absaugleistung (falls vorhanden) verbessern.



EINSCHALTEN DER BRENNER

Modelle ohne elektrische Zündung

Die Öffnung des Gashahnes welcher die Gaszufuhr zum Brenner ermöglicht, erfolgt durch Druck auf den Bedienungsknopf und einer Linksdrehung desselben. Das Ausschalten erfolgt durch eine Rechtsdrehung des Bedienungsknopfes bis zum einrasten des Sicherheits - Verschlusses.



Abb. 2.2

Modelle mit Zündtaste

Bei diesen Kochfeldern zum Einschalten der einzelnen Brenner den jeweiligen Knauf drücken und auf Höchststufe drehen (große Flamme 🔥), Zündtaste solange drücken, bis die Zündung erfolgt.

Gashahn auf die gewünschte Position stellen.

Modelle mit eingebauter Zündung in den Stellknäufen der einzelnen Brenner

Diese Modelle sind mit dem Symbol ☆ neben dem Symbol 🔥 Position Feuer gekennzeichnet (Abb. 2.1a).

Zum Einschalten des Brenners den entsprechenden Knauf eindrücken und auf maximalen Gasfluss drehen (große Flamme 🔥☆).

Den Knauf solange gedrückt halten, bis die Zündung erfolgt ist.

Gashahn auf die gewünschte Position stellen.

Achtung: Falls aufgrund der örtlichen Gasanlage Schwierigkeiten beim Einschalten mit dem Knauf in Position max. Gasfluss auftreten, den Vorgang mit dem Knauf in Position minimaler Gasfluss durchführen.

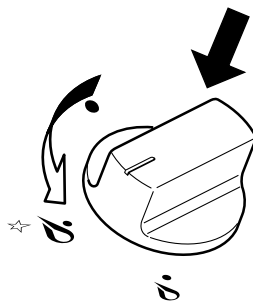


Abb. 2.3a

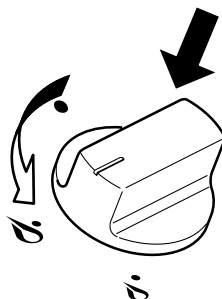


Abb. 2.3b

ZÜNDUNG DER MIT SICHERHEITSVENTIL AUSGESTATTETEN BRENNER

Für das Anzünden des Brenners folgendermaßen vorgehen:

- 1 – Knauf des Gashahns gegen den Uhrzeigersinn bis auf max. Öffnung drehen, eindrücken und gedrückt halten.

Bei Modellen mit eingebauter Zündung im Knauf erfolgt nun die Zündung.

Nur für Modelle mit Einzündungstaste: drucken Sie die Gaseinzündungstaste.

Wenn kein Strom vorhanden ist, eine Flamme an den Brenner halten.

- 2 – Nach dem Zünden des Brenners den Bedienknopf noch ungefähr zehn Sekunden lang gedrückt halten (Auslösungszeit des Ventils).
- 3 – Den Gashahn auf die gewünschte Stellung drehen.

Falls die Brennerflamme aus irgendeinem Grund ausgehen sollte, unterbricht das Sicherheitsventil automatisch die Gaszufuhr.

Um den Ofen wieder in Betrieb zu setzen, den Bedienknopf wieder in die Position "Ausgeschaltet" bringen und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen.

WAHL DER BRENNER (Abb. 2.4).

Die Brennerstellen sind auf dem Bedienungsfeld über dem Bedienknopf ersichtlich.

Das andersfarbige Zeichen gibt die Lage der Flammstelle an. Die Wahl des Brenners erfolgt auf Grund des Durchmessers des Kochtopfes. Informativ empfehlen wir folgende Regeln zu beachten:

DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS		
BRENNER	MINIMUM	MAX.
Normalbrenner	12 cm	22 cm
Starkbrenner	22 cm	26 cm
Dreikranzbrenner	24 cm	28 cm
Durchmesser der WOK Töpfe max. 36 cm		
Kein konkaves oder konvexes Geschirr verwenden		

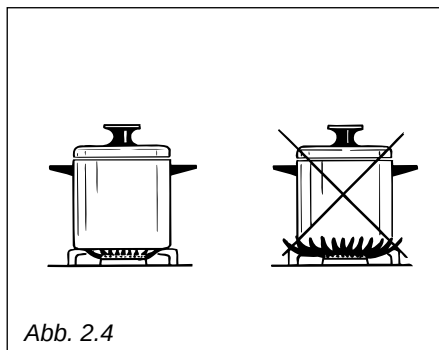


Abb. 2.4

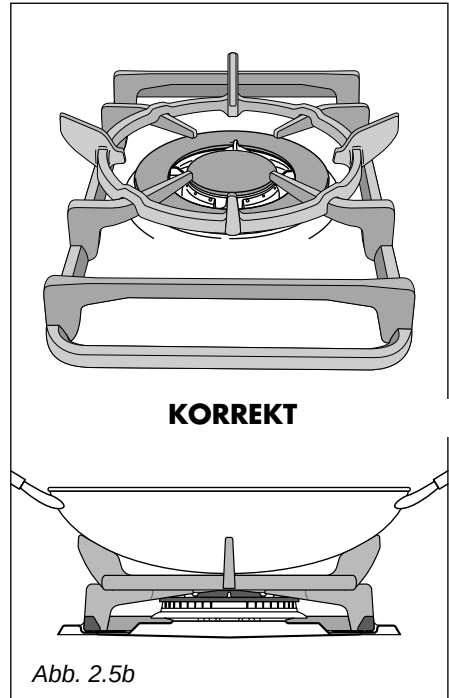
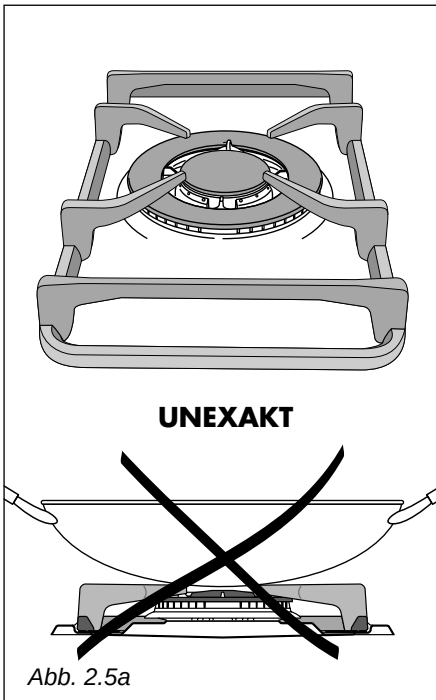
Es ist wichtig, die Wahl des Brenners auf Grund des Topf - Durchmessers zu bestimmen um unnötige Energie - Verluste zu vermeiden. Durch das Aufsetzen eines kleinen Topfes auf einen zu grossen Brenner erzielt man keine kürzere Kochzeit da diese einzig vom Topfdurchmesser und dessen Inhalt abhängt.

SPEZIALROST FÜR "WOK" TÖPFE - Sonderzubehör (Abb. 2.5a - 2.5b).

Dieses Spezialrost für "WOK" Töpfe wird auf das Rost des Doppelkranz-Brenners gelegt.

ACHTUNG:

- ✓ Der Gebrauch von "WOK" Töpfen ohne das Spezialrost, kann den Brenner schwer beschädigen.
- ✓ Dieses Spezialrost nicht mit gewöhnlichem Kochgeschirr mit flachem Boden verwenden.



REINIGUNG DER KOCHFLÄCHE UND DER SCHALTERBLENDE

- ✓ **Vor dem Reinigen der Kochmulde den Stecker aus der Steckdose ziehen und abwarten bis die Kochmulde kalt ist.**
- ✓ Mit einem feuchten Tuch und Seife oder flüssigem Reinigungsmittel reinigen.
- ✓ Keine Scheuermittel, beizende, chlorhaltige Mittel oder Stahlwolle verwenden.
- ✓ Säurehaltige oder alkalische Flüssigkeiten sollten sofort von der Kochmulde entfernt werden (Essig, Salz, Zitronensaft usw.).

KOCHMULDE AUS EMAIL

- ✓ Die emaillierten Teile müssen mit einem feuchten Schwamm und Seife oder anderen geeigneten Mitteln gereinigt werden. Keine Scheuermittel verwenden. Mit einem weichen Tuch trocken reiben. Säurehaltige Stoffe wie Zitronensaft, Tomaten, Essig u.ä. können das Email matt machen, wenn sie nicht gleich entfernt werden.

KOCHMULDE AUS ROST-FREIEM STAHL

- ✓ Die Teile aus rostfreiem Stahl müssen mit Wasser gespült und mit einem weichen Tuch oder mit einem Rehllederlappen getrocknet werden.
- ✓ Gegen hartnäckigen Schmutz, ein handelsübliches spezifisches Reinigungsmittel (kein Scheuermittel) oder warmen Essig verwenden.
- ✓ **Anmerkung: durch den ständigen Gebrauch kann sich die Farbe im Bereich der Brenner durch die hohe Temperatur ändern.**

KNÄUFE

- ✓ Die Knäufe können zu Reinigungszwecken abmontiert werden. Darauf achten, dass die Dichtungen nicht beschädigt werden.

GASHAHNE

- ✓ Falls Betriebsstörungen an den Gashähnen auftreten, rufen Sie bitte die Kundendienststelle an.

REINIGUNG DER BRENNER UND ROSTE

- ✓ Diese Teile müssen abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden.
- ✓ Die Brenner und die Flammenhalter müssen abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden.
- ✓ Es ist sehr wichtig die genaue Position des Flammenhalters des Brenners zu prüfen, da eine ungeeignete Position schwere Störungen zur Folge haben kann.
- ✓ Bei Modelle sind mit Sicherheitsventilen ausgestattet; kontrollieren, ob die Sonde in der Nähe der einzelnen Brenner immer sauber ist, um den Betrieb der Sicherheitsventile nicht zu beeinträchtigen.
- ✓ Bei den Geräten mit elektrischer Zündung, kontrollieren, ob die Elektrode immer sauber ist, so daß sie richtig funktioniert und Funken erzeugen kann. Die Kerzen müssen mit großer Sorgfalt gereinigt werden.
- ✓ **Bemerkung: um Schäden an der elektrischen Zündung zu vermeiden, diese nicht bei abgenommenen Brennern verwenden.**

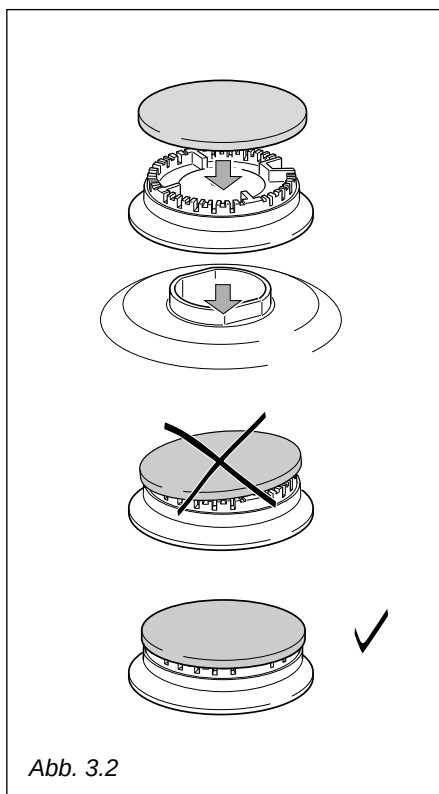
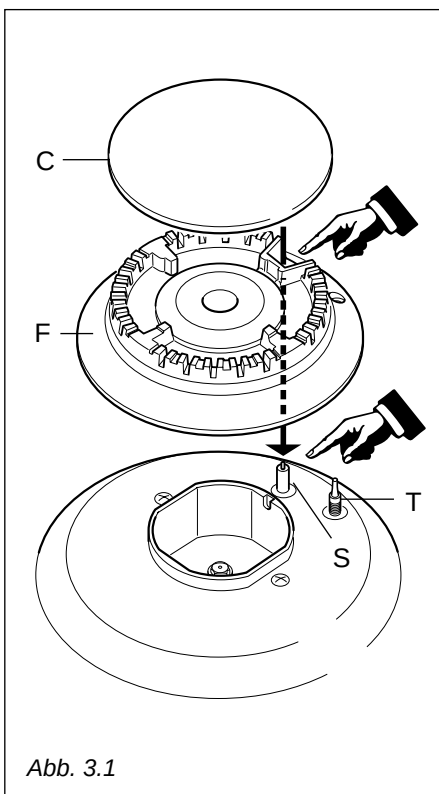
KORREKTE ANORDNUNG DER BRENNER

Es ist sehr wichtig, die richtige Anordnung der Flammenscheider "F" und der Kappe "C" des Brenners zu prüfen (siehe Abb. 3.1 und 3.2). Wenn diese Teile nicht richtig sitzen, kann es zu schweren Funktionsstörungen kommen.

Prüfen, dass die Elektrode "S" (Abb. 3.1) immer sauber ist. Andernfalls kann die Funkenzündung beeinträchtigt werden.

Bei Modellen mit Sicherheitsventilen prüfen, dass die Sonde "T" (Abb. 3.1) neben den einzelnen Brennern immer sauber ist, damit das Sicherheitsventil regulär funktionieren kann.

Sowohl die Sonde, als auch die Kerze sind sehr vorsichtig zu reinigen.



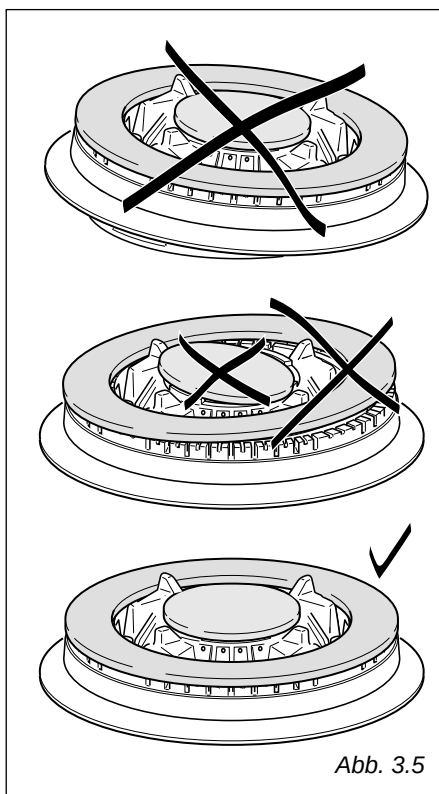
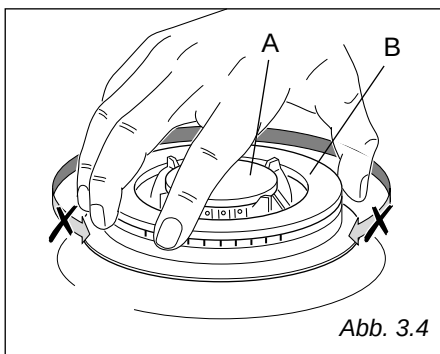
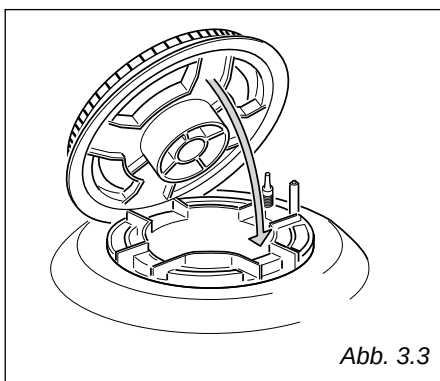
DREIKRANZBRENNER

Dieser Brenner muss gemäß Abb. 3.3 korrekt angeordnet werden.

Darauf achten, dass die Rippen in den entsprechenden Sitzen einrasten (siehe Pfeil).

Kappe **A** und Ring **B** richtig in den entsprechenden Sitzen anordnen (Abb. 3.4 – 3.5).

Wenn der Brenner korrekt positioniert ist, darf er nicht drehen (Abb. 3.4).



Ratschläge für den Installateur

WICHTIG

- ✓ Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem **GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN** anzuschließen.

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises führt zum Verfall der Garantie.

- ✓ Das Gerät muß ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden.
- ✓ Vor jeder Wartungs- oder Reparaturarbeit ist der Netzstecker des Geräts abzuziehen.

- ✓ *Das Gerät ist dazu vorgesehen, in hitzebeständigen Möbeln eingebaut zu werden.*
- ✓ *Diese Kochmulden sind zum Einsetzen in Küchenmöbel mit einer Tiefe von 600mm vorgesehen*
- ✓ *Die Wände der Möbel dürfen nicht höher als die Arbeitsfläche sein und müssen einer Temperatur von 105° über der Raumtemperatur standhalten können.*
- ✓ *Die Installation nicht in der Nähe von entflammaren Materialien ausführen (z. B. Vorhänge).*

TECHNISCHE INFORMATIONEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Vor der Installation, die Schutzfolie von der Kochmulde entfernen.

Diese Kochmulde kann in eine Arbeitsfläche mit einer Stärke von 20 bis 40 mm und einer Tiefe von 600 mm eingebaut werden.

Zum Einbau der Kochmulde ist folgendes zu beachten:

- zwischen dem Boden der Kochmulde und der oberen Fläche eines anderen Geräts oder eines Regals, muß ein freier Raum von 30 mm übrig bleiben.
- Flächen, die sich neben oder oberhalb der Kochmulde befinden, müssen einen Abstand von mindestens 100 mm aufweisen.
- die Kochmulde muß von der hinteren Wand mindesten 50 mm abstehen.
- zwischen der Kochmulde und einem darüber hängenden Küchenwandschrank oder einer Abzugshaube muß ein Abstand von mindestens 650 mm übrig bleiben (Abb. 4.1).
- Die Verkleidung der naheliegenden Möbel oder Geräte müssen hitzebeständig sein (Schutzklasse Y gegen Erhitzen laut Norm EN 60335-2 6).

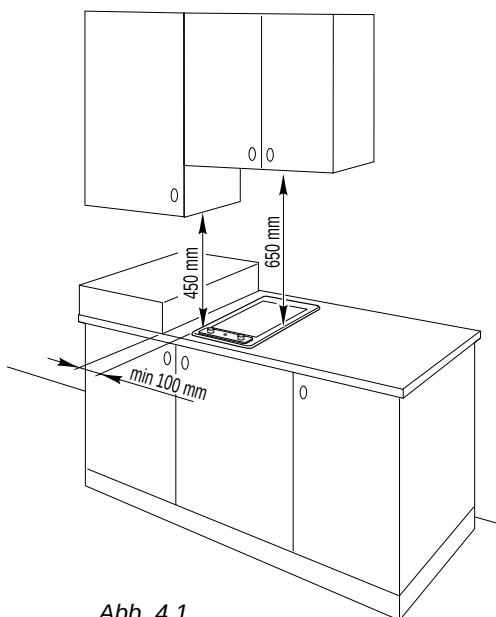


Abb. 4.1

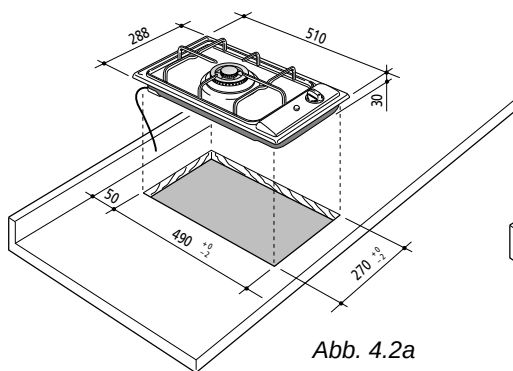


Abb. 4.2a

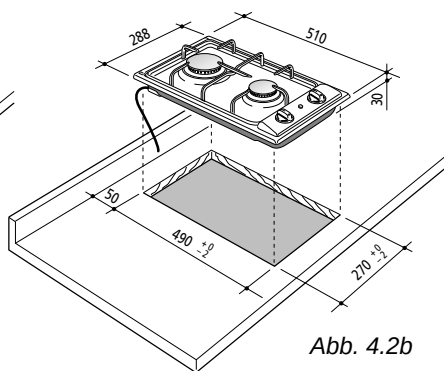
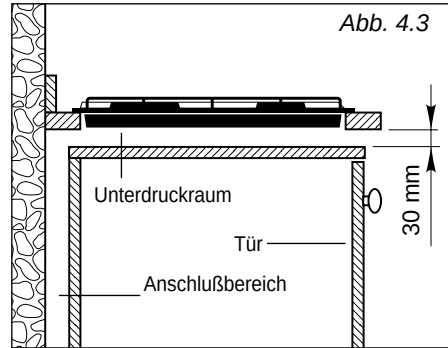


Abb. 4.2b

INSTALLATION IN UNTERSCHRÄNKEN MIT TÜR

(Abb. 4.3)

Es wird empfohlen, einen Unterdruckabstand von 30 mm zwischen dem Boden der Kochfläche und dem oberen Teil des darunter befindlichen Schrankes zu lassen.

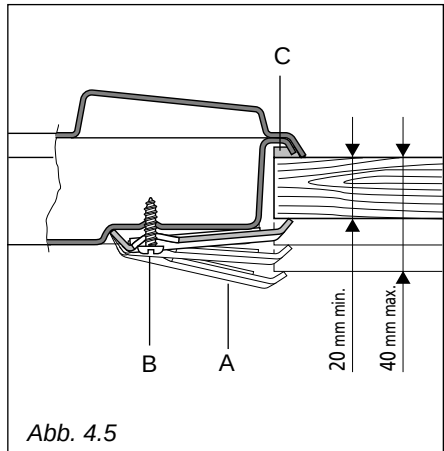
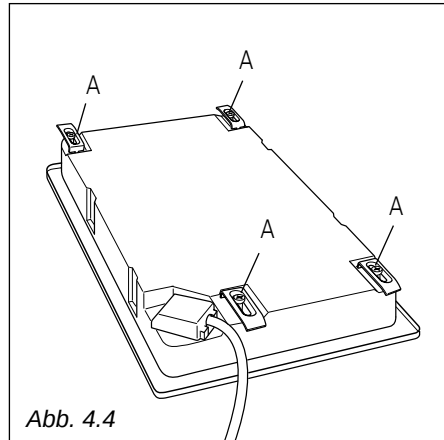


BEFESTIGUNG DER KOCHMULDE

Die Kochmulden sind mit Plättchen und Schrauben ausgestattet, um die Kochmulde an Möbeln mit einer Arbeitsfläche von 2 bis 4 cm Stärke zu befestigen.

Es wird ein Satz von 4 Plättchen "A" und 4 selbstschneidenden Schrauben "B" mitgeliefert.

- ✓ Das Möbelstück (wie in der Abbildung der vorhergehenden Seite gezeigt) ausschneiden.
- ✓ Dichtung "C" auf den Rand des Ausschnitts legen und die Verbindungsstellen übereinander legen.
- ✓ Kochmulde umdrehen und die Plättchen "A" (abb. 4.3) in die vorgesehenen Sitze mit den Schrauben "B" anbringen; die Schrauben nur um einige Drehungen anschrauben. Die Plättchen genau nach der seitlich aufgeführten Abbildung montieren. Die Plättchen drehen, um den Einsatz der Kochmulde in den Ausschnitt nicht zu verhindern.
- ✓ Die Kochmulde in den Ausschnitt einsetzen und richtig positionieren.
- ✓ Plättchen "A" richtig positionieren und mit den Schrauben "B" festschrauben, um die Kochmulde endgültig zu befestigen.



INSTALLATIONSORT

Der Raum, in dem das Gasgerät installiert wird, muß über eine für die Gasverbrennung notwendige Luftzufuhr verfügen ($2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$).

Die Luftzufuhr muß direkt durch eine oder mehrere Öffnungen der Außenwände erfolgen, mit einem freien Gesamtquerschnitt von mindestens 100 cm^2 .

Bei Geräten mit Sicherheitsvorrichtungen zum Schutz gegen ausgehende Flammen muss diese Öffnung einen Mindestquerschnitt von 200 cm^2 haben.

Die Öffnungen sollten in Bodennähe und vorzugsweise gegenüber der Ableitung der Verbrennungsprodukte angebracht werden; sie müssen so hergestellt sein, daß eine Verstopfung sowohl von innen als auch von außen nicht möglich ist.

Ist die Durchführung der erforderlichen Öffnungen nicht möglich, kann die Luft von einem angrenzenden Raum mit geeigneter Lüftung zugeleitet werden, sofern es sich nicht um ein Schlafzimmer oder einen Gefahrenraum handelt.

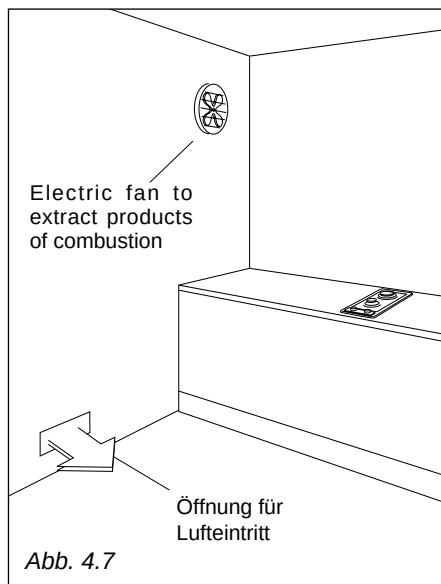
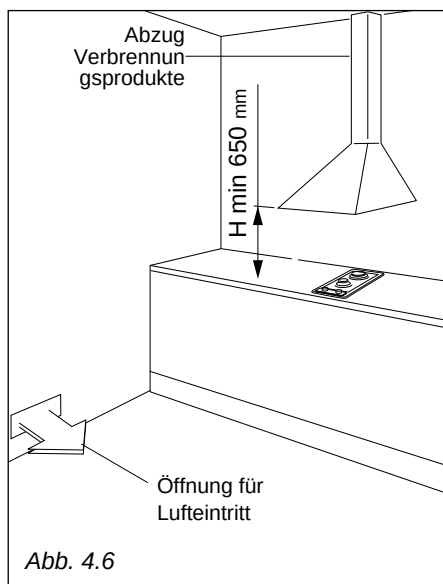
In diesem Fall muß der Lufteintritt durch die Küchentür erfolgen.

ABLEITUNG DER VERBRENNUNGSPRODUKTE

Die Verbrennungsprodukte des Gasgerätes müssen mittels einer direkt mit dem Freien verbundenen Rauchabzug abgeleitet werden (siehe 4.6).

Ist dies nicht der Fall, ist die Verwendung eines Elektrolüfters möglich, der an der Außenwand oder am Fenster angebracht ist und eine stündliche Lüftererneuerung leistet, die 3-5 mal dem Volumen der Küche entspricht (Abb. 4.7).

Der Lüfter darf nur dann installiert werden, wenn Öffnungen für den Lufteintritt vorhanden sind, siehe Beschreibung Kapitel "Installationsort".



ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Der Gasanschluss muss von einem qualifizierten Fachtechniker und entsprechend den geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

Die Kochmulde ist für den am Typenschild des Geräts und in diesem Handbuch angegebenen Gastyp vorbereitet und geeicht.

Die Gas-Speiseleitung muß den einschlägigen örtlichen Vorschriften entsprechen.

Um die Kochmulde mit der Speiseleitung oder der Gasflasche zu verbinden, den einen Schlauch aus rostfreiem Stahl mit durchlaufender und vorschriftsgemäßer Wand verwenden.

Metallschläuche dürfen nicht länger als 2 m sein.

Achtung: falls ein Schlauch aus rostfreiem Stahl verwendet wird, darf dieser nicht ein ausziehbares Möbelstück berühren, sondern muß durch einen freien Raum verlegt werden, wo er auch der ganzen Länge nach geprüft werden kann.



Kat: II 2L 3B/P

GASARTEN

Die für den Betrieb der Gasherde verwendeten Gasarten können gemäß ihren Merkmalen wie folgt eingeteilt werden:

- ✓ L.P.G. G30/G31
- ✓ Erdgas G25

Das Anschlußstück der Kochmulde besteht aus folgenden Teilen (Abb. 5.1):

- 1 Mutter "A"
- 1 Winkelstutzen "C" - kegelig
- 1 Dichtung "F"

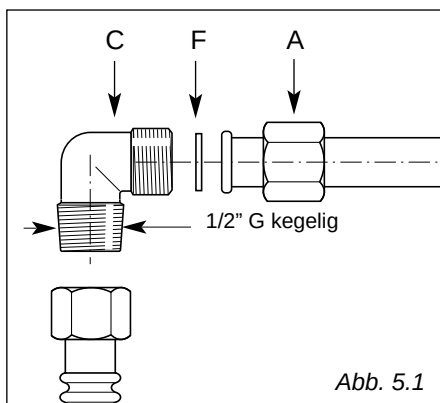


Abb. 5.1

GASARTEN

Die für den Betrieb der Gasherde verwendeten Gasarten können gemäß ihren Merkmalen wie folgt eingeteilt werden:

- ✓ **L.P.G. G30/G31**
- ✓ **Erdgas G20/G25**

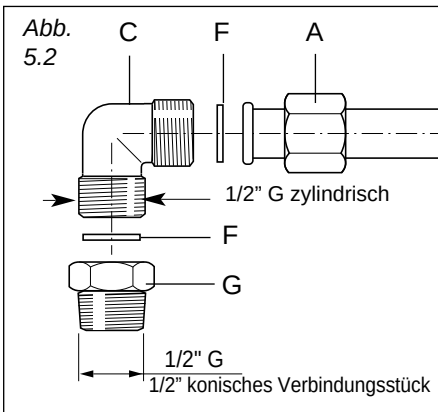
Das Anschlußstück der Kochmulde besteht aus folgenden Teilen (Abb. 5.2):

- 1 Mutter "A"
- 1 Winkelstutzen "C" - kegelig
- 1 Dichtung "F"
- 1 konisches Verbindungsstück "G"

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften.

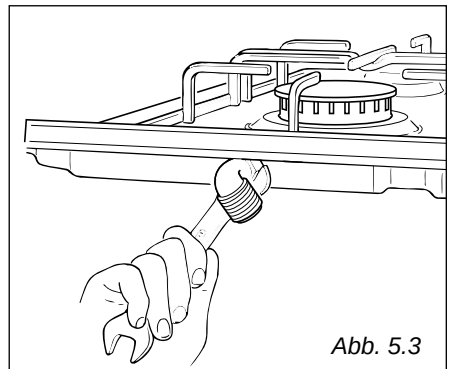
Vor Verbindung mit der Gasanleitung, setzen Sie den kegeligen Stuck "G" (inklusive mit Apparat) auf den Verbindungstück "C", den Stoss "F" zwischenlegend, ein.

Der Gaseingangstück ist G 1/2" gewindschneidet und kann, nach dem Losmachen des Verbindungstücks "C" - Mutter "A", bei der gewünschte Richtung nach Umdrehung gestellt werden.



WICHTIG

- ✓ Verbindungsstück "C" nicht forcieren bevor der Mutter "A" gelockert worden ist (Abb. 5.3).
- ✓ Die Dichtung "F" ist ein Teil, die die Abdichtung des Gasanschlusses gewährleistet. Wir empfehlen Sie, auszuwechseln sobald sie nicht mehr einwandfrei ist, auszuwechseln.
- ✓ Nach dem Anschluß mit Wasserlauge die Abdichtung der Verbindungen kontrollieren; niemals eine Flamme dazu verwenden.



AUSTAUSCH DER DÜSEN

Die Ersatzdüsen sind bei den Kundendienststellen erhältlich.

Für die Wahl der zu ersetzenden Düsen muß die Düsentabelle eingesehen werden.

Der in Hundertstel-Millimeter ausgedrückte Düsendurchmesser ist auf jeder Düse angegeben.

Um die Düsen auszuwechseln, folgendermaßen vorgehen:

- ✓ Die Roste und die Brenner von der Kochmulde abnehmen.
- ✓ Mit einem Maulschlüssel die Düsen "J" (Abb. 5.4 - 5.5) mit den für das verwendete Gas geeigneten Düsen auswechseln (siehe Tabelle zur Wahl der Düsen).

Die Brenner wurden so ausgeführt, daß eine Einstellung der Primärluft nicht erforderlich ist.

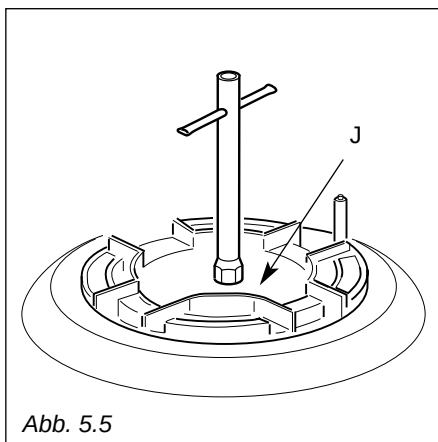
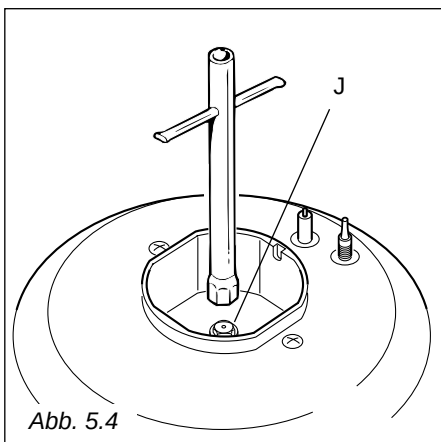




TABELLE DER GASDÜSEN - Cat: II 2L 3B/P

BRENNER	Nennleistung [kW]	Reduzierte Leistung [kW]	G30/G31 30/30 mbar	G25 25 mbar
			Ø Duse [1/100 mm]	Ø Duse [1/100 mm]
Normalbrenner (SR)	1,75	0,45	65	94 (Y)
Starkbrenner (R)	3,00	0,75	85	121 (F2)
Dreikranzbrenner (TC)	3,50	1,50	95	138 (F3)



TABELLE DER GASDÜSEN - Cat: II 2E+3+

BRENNER	Nennleistung [kW]	Reduzierte Leistung [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
			Ø Duse [1/100 mm]	Ø Duse [1/100 mm]
Normalbrenner (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Starkbrenner (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Dreikranzbrenner (TC)	3,50	1,50	95	135 (T)

ERFORDERLICHE LUFTZUFUHR FÜR DIE GASVERBRENNUNG (2 m³/h x kW)

BRENNER	Erforderliche Luftzufuhr [m³/hr]
Normalbrenner (SR)	3,50
Starkbrenner (R)	6,00
Dreikranzbrenner (TC)	7,00

EINSTELLUNG DES MINDESTDURCHFLUSSES DER GASBRENNER

Wenn auf eine andere Gassorte umgerüstet wird, ist auch der Mindestdurchfluss am Hahn neu einzustellen. In dieser Position muss die Flamme etwa 4 mm lang sein und muss auch dann weiterbrennen, wenn von maximalem auf minimalen Gasfluss umgestellt wird.

Die Flamme wird folgendermaßen eingestellt:

- Brenner einschalten.
- Hahn auf Position "Minimum" stellen.
- Knauf herausziehen.

Für Hähne mit Stellschraube in der Stange (Abb. 5.6):

- Mit einem max. 3mm starken Schraubendreher die Schraube innen in der Stange des Hahns drehen, bis die Flamme richtig eingestellt ist.

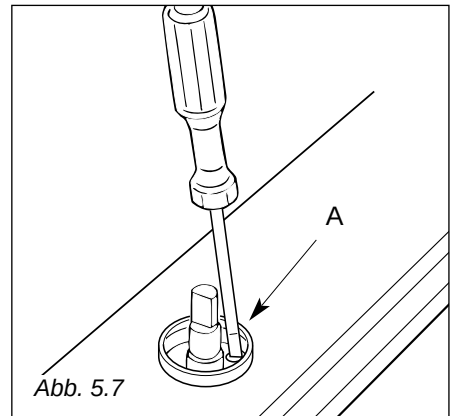
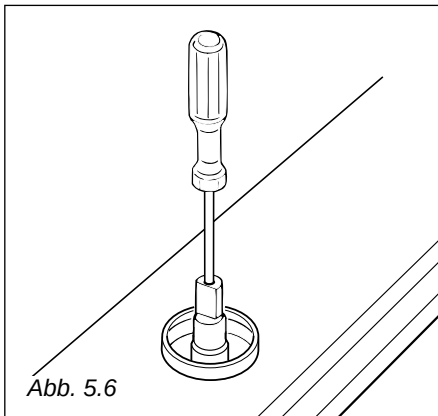
Für Hähne mit Stellschraube am Körper (Abb. 5.7):

- Schraube "A" mit einem Schraubendreher drehen, bis die Flamme richtig eingestellt ist.
- Bei den Modellen mit eingebauter Zündung im Einstellknopf, kann die Schraube "A" durch das Loch im Mikroschalter erreicht werden.

N.B.: Für Flüssiggas (G30/G31) muss die Schraube ganz eingeschraubt werden.

SCHMIERUNG DER GASHÄHNE

Wenn der Gashahn beim Drehen klemmt, muss er von Fachpersonal ausgewechselt werden.



Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINES

- ✓ Der Anschluß des Gerätes muß von einem qualifizierten Techniker nach den geltenden Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden.
- ✓ Bevor Sie das Gerät anschliessen, überprüfen Sie, ob Stromspannung und -stärke den auf der Etikette an der Kochmulde angegebenen Werten entspricht und daß der Querschnitt des Kabels ausreicht.
- ✓ Das Gerät wird ohne Stecker geliefert, d.h., wenn das Gerät nicht direkt ans Stromnetz angeschlossen wird, ist ein für die Stromlast ausreichender Standardstecker zu montieren.
- ✓ Der Stecker ist an eine gemäß der geltenden Sicherheitsvorschriften geerdete Steckdose anzuschließen.
- ✓ Das Gerät kann direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, wenn zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein Mehrpolstecker, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm angebracht wurde.
- ✓ Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.

- ✓ Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.

– **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige steekerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Vor Ausführung von Reparaturen der elektrischen Teile der Kochmulde muß die Stromzufuhr unterbrochen werden.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein entsprechendes Kabel, das beim Kundendienst erhältlich ist, ersetzt werden.

**Der Gerät anschluss muß geerdet sein.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung im Falle von Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Vorschriften verursacht wurden.**

Auswechseln des Speisekabels

- Das Speisekabel darf nur mit einem gleichartigen Kabel ausgetauscht werden, wie das am Gerät montiert ist.
- Das neue Speisekabel, dessen Typ und Schnitt geeignet sein müssen, laut dem unten aufgeführten Schema anschließen.

Schnitt der Speisekabel Kabel Typ "H05V2V2-F"

hitzebeständig bis zu 90°C

230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm²

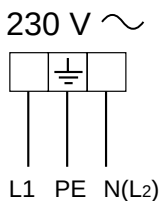


Abb. 6.1

Die Beschreibung in dieser Gebrauchsanweisung ist rein informativ.
Die Herstellerfirma behält sich jederzeit Änderungen und Verbesserungen an den Geräten ohne vorherige Bekanntgabe vor.

Cher client

Nous vous remercions de nous avoir accordé la préférence, en achetant un de nos articles.

Les avertissements et les conseils fournis ci-dessous sont prévus pour garantir votre sécurité et celle des autres. Ils vous permettront aussi d'utiliser l'appareil au mieux de ses possibilités.

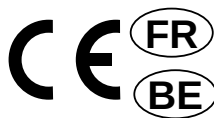
Gardez soigneusement cette notice. Elle pourra vous être utile par la suite, en cas de doute sur le fonctionnement de l'appareil, de votre part ou de la part d'autres personnes.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage qui a été prévu, c'est-à-dire pour faire cuire de la nourriture. Tout autre usage est donc contre-indiqué, car dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité, si l'appareil est utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable

Déclaration de conformité CE

- Cette table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cette table de cuisson a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Gaz" 90/396/CEE;
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.



Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont le symbole d'identification figure sur la couverture de la notice d'emploi et sur l'appareil.

PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTS

- ✓ *Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.*
- ✓ *Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillets, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.*
- ✓ *L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage .*
- ✓ *Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.*
- ✓ *Le constructeur ne peut être tenu pour responsable de dommages éventuels résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.*
- ✓ *Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.*
- ✓ *L'installation et tous les branchements au gaz/électriques doivent être effectués par un technicien qualifié, dans le plein respect des normes de sécurité en vigueur et selon les instructions du fabricant.*

PRECAUTIONS POUR L'EMPLOI DES APPAREILS ELECTRIQUES

Pour utiliser un appareil électrique, il faut respecter certaines règles fondamentales et, en particulier:

- ✓ *ne pas toucher l'appareil avec des mains et des pieds mouillés ou humides;*
- ✓ *ne pas utiliser l'appareil, les pieds nus;*
- ✓ *ne pas laisser des enfants ou des handicapés utiliser l'appareil, sans surveillance;*

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dommages éventuels résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.

CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

- ✓ *Pendant et immédiatement après le fonctionnement certaines parties des tables de cuisson atteignent des températures très élevées. Éviter de les toucher.*
- ✓ *Tenir les enfants éloignés de l'appareil, surtout lorsqu'il est en fonction.*
- ✓ *Après avoir utilisé la table de cuisson, vérifier que l'index des manettes est sur la position de fermeture ● et fermer le robinet principal de la conduite d'alimentation en gaz ou le robinet de la bonbonne.*
- ✓ *En cas d'anomalies de fonctionnement des robinets gaz, appeler le Service Après-Vente.*
- ✓ *Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, déconnecter l'appareil du réseau.*

Risque d'incendie!

- ✓ *Ne placer aucun matériau inflammable sur la table de cuisson*
- ✓ *Vérifier que les fils électriques d'autres appareils, utilisés dans le voisinage, ne puissent pas venir au contact de la table de cuisson.*

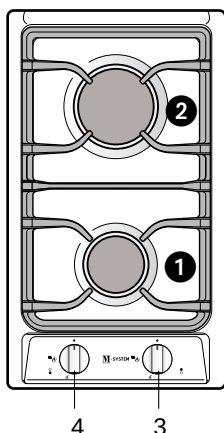


Fig. 1.1a

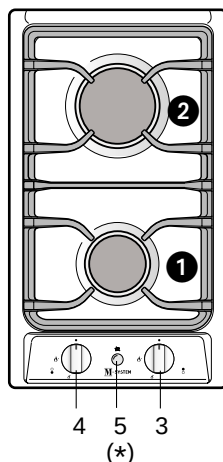


Fig. 1.1b

DOMINO "2 FEUX GAZ" – avec ou sans système de sécurité –

Cet appareil est de classe 3

DESCRIPTION DES FEUX

1. Semirapid burner (SR) - 1,75 kW
2. Rapid burner (R) - 3,00 kW

CONTROL PANEL DESCRIPTION

3. Burner 2 (R) control knob
4. Burner 1 (SR) control knob

- (*) 5. Poussoir allumage électronique. S'il n'existe pas, l'appareil peut être:
- équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes (symbole  près du symbole  - ouverture max ou débit max).
 - sans allumage électronique (aucun symbole  près des manettes).

REMARQUE:

Si l'appareil est équipé d'un système de sécurité (près de chaque brûleur se trouve une sonde "T" comme représenté sur la fig. 3.1 - à ne pas confondre avec l'électrode "S" de l'allumage électronique), la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

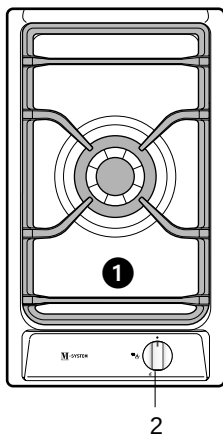


Fig. 1.2a

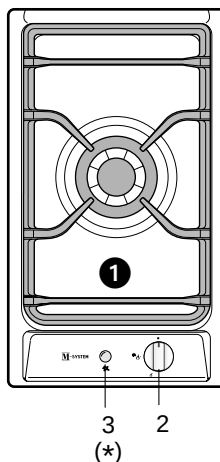


Fig. 1.2b

DOMINO "1 GAZ A TRIPLE COURONNE " – avec ou sans système de sécurité –
Cet appareil est de classe 3

DESCRIPTION DU FEU

1. Brûleur triple couronne - 3,50 kW

CONTROL PANEL DESCRIPTION

2. Manette commande du super brûleur à triple couronne

(*) 3. Poussoir allumage électronique. S'il n'existe pas, l'appareil peut être:

- équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes (symbole  près du symbole  - ouverture max ou débit max).
- sans allumage électronique (aucun symbole  près des manettes).

REMARQUE:

Si l'appareil est équipé d'un système de sécurité (près de chaque brûleur se trouve une sonde "T" comme représenté sur la fig. 3.1 - à ne pas confondre avec l'électrode "S" de l'allumage électronique), la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

BRULEURS A GAZ

L'arrivée du gaz dans les brûleurs est commandée par la manette illustré sur les figs. 2.1a - 2.1b qui commande les robinets.

En faisant coïncider l'index de la manette avec les symboles imprimés sur le bandeau, on obtient:

- ✓ disque plein ● = robinet fermé
- ✓ symbole  ou  = ouverture max. ou débit max.
- ✓ symbole  = minimum aperture or flow
- ✓ Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu'au symbole représentant une petite flamme.
- ✓ Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.
- ✓ Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.

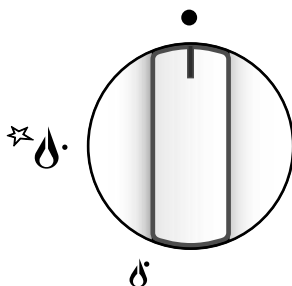


Fig. 2.1a

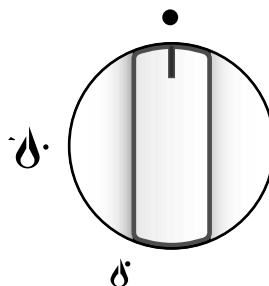


Fig. 2.1b

IMPORTANT :

En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer le bouton de commande et attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer.

IMPORTANT :

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé.

Veiller à ce que le local soit bien aéré: garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.

IMPORTANT :

L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

Attention

La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

ALLUMAGE DES BRULEURS

Modèles sans allumage électronique

Pour allumer l'un des brûleurs, approcher une flamme du haut du brûleur, appuyer sur le bouton (fig. 2.1b) correspondant et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles (fig. 2.3b) d'une montre, jusqu'à ce que le symbole représentant une grande flamme (débit max.) coïncide avec celui qui se trouve sur le tableau.



Fig. 2.2

Modèles avec poussoir d'allumage

Dans ce type de tables de cuisson, pour allumer l'un des brûleurs, il faut appuyer sur la manette correspondant au brûleur (figs. 2.1b - 2.3b) choisi et la faire tourner jusqu'à la position de débit maximum (grande flamme), puis appuyer sur la touche d'allumage (fig. 2.2) jusqu'à ce que l'allumage se fasse.

Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Modèles avec allumage incorporé dans les manettes des brûleurs

Ces modèles se reconnaissent à leur symbole  à côté du symbole  - (ouverture max. ou débit max.) (fig. 2.1a).

Pour allumer l'un des brûleurs, appuyer sur la manette correspondante et la faire tourner jusqu'à la position de débit maximum (grande flamme  ); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse.

Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Si des conditions locales particulières dans la distribution du gaz rendaient l'allumage du brûleur difficile avec la manette en position débit maximum, il est conseillé de répéter l'opération avec la manette en position débit minimum.

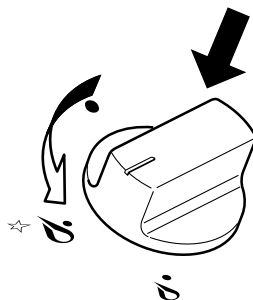


Fig. 2.3a

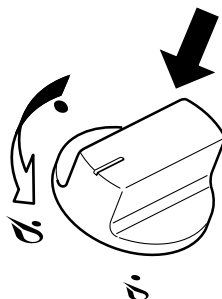


Fig. 2.3b

ALLUMAGE DES BRULEURS
AVEC SYSTEME DE SECURITE

Pour allumer un brûleur:

- 1 – Faire tourner la manette du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour arriver sur la position correspondant au débit maximum. Appuyer sur la manette et la maintenir appuyée.

Dans les modèles avec allumage incorporé dans la manette, l'allumage sera activé. En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur.

Seulement pour les modèles avec allumage à poussoir: - appuyer sur le poussoir de l'allumage électronique.

En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur.

- 2 – Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
- 3 – Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, **le clapet de sécurité** interrompt automatiquement la sortie du gaz.

Pour rallumer le tout, remettre le bouton en position ●, **attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.**

Note: Si des conditions locales particulières dans la distribution du gaz rendaient l'allumage du brûleur difficile avec la manette en position débit maximum, il est conseillé de répéter l'opération avec la manette en position débit minimum.

CHOIX DU BRULEUR (fig. 2.4)

Les symboles imprimés sur le tableau à côté du bouton montrent la correspondance entre bouton et brûleur. Le brûleur approprié doit être choisi selon le diamètre et la capacité des récipients.

DIAMETRES DES CASSEROLES UTILISABLES		
BRULEURS	MINIMAL	MAXIMAL
Semi-rapide	12 cm	22 cm
Rapide	22 cm	26 cm
Triple couronne	24 cm	28 cm
Diamètre marmite WOK max.		36 cm
Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe		

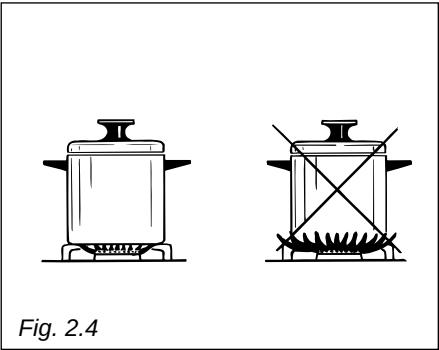


Fig. 2.4

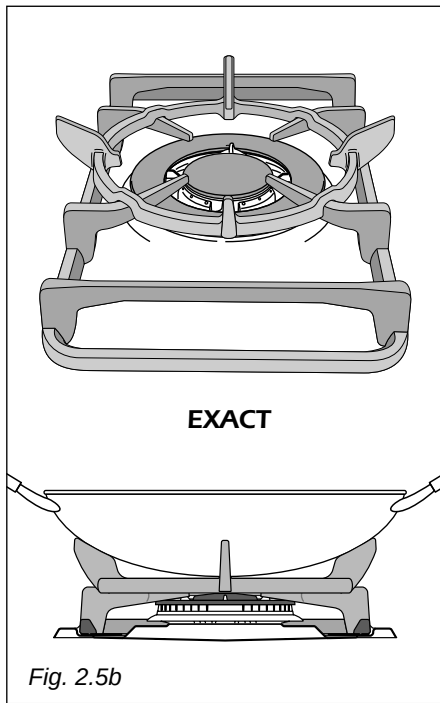
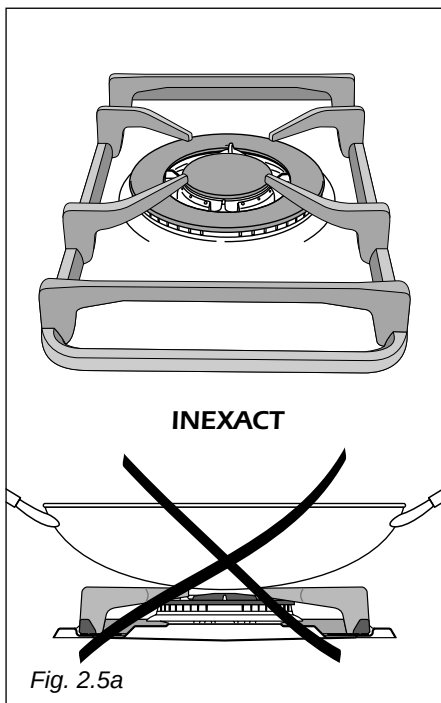
Il est important que le diamètre de la casserole soit adapté à la possibilité du brûleur afin de ne pas en compromettre le bon rendement et donc d'avoir un gaspillage de combustible. Une petite casserole sur un grand brûleur ne permet pas d'obtenir une ébullition en moins de temps.

GRILLE SPECIALE POUR MARMITES "WOK" (en option) (Figs. 2.5a - 2.5b)

Cette grille spéciale pour marmites "WOK" se pose sur la grille du brûleur à couronne triple.

ATTENTION:

- ✓ L'utilisation de marmites "WOK" sans cette grille spéciale peut causer de graves anomalies au brûleur.
- ✓ Ne pas utiliser cette grille spéciale avec des marmites à fond plat.



CONSEILS GENERAUX

- ✓ **Important: avant toute opération d'entretien, déconnecter l'appareil du réseau et attendre qu'il soit refroidi.**
- ✓ Nettoyer avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse ou dans de l'eau et un détergent liquide.
- ✓ Ne pas utiliser de produits abrasifs, corrosifs, à base de chlore ou d'éponges métalliques.
- ✓ Eviter de laisser sur la table de cuisson des substances alcalines ou acides (jus de citron, sel, vinaigre, etc.).

PARTIES EMAILLEES

- ✓ Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs.
- ✓ Sécher soigneusement.
- ✓ Les substances acides, comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et autres, si elles sont laissées longtemps, attaquent l'émail et le rendent opaque.

ACIER INOX

- ✓ Nettoyer avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.
- ✓ Sécher de préférence avec une peau de chamois.
- ✓ **Remarque: Après un long usage, la zone autour des brûleurs et/ou des plaques électriques pourrait prendre une coloration différente de celle d'origine, due à la température élevée.**

MANETTES

- ✓ Les manettes peuvent être retirées pour le nettoyage, en prenant soin de pas abîmer le joint.

ROBINETS DE GAZ

- ✓ La lubrification périodique des robinets de gaz ne doit être effectuée que par un technicien spécialisé.
- ✓ En cas d'anomalie dans le fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

BRULEURS ET GRILLES

- ✓ Ces pièces peuvent être enlevées et lavées avec des produits appropriés.
- ✓ Après le nettoyage, les brûleurs et leurs répartiteurs de flamme doivent être bien séchés et remis parfaitement à leur place.
- ✓ Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.
- ✓ Pour les modèles équipés d'un système de sécurité, vérifier que la sonde, près de chaque brûleur, est toujours bien propre de façon à permettre le fonctionnement normal du thermocouple de sécurité.
- ✓ Pour les appareils à allumage électronique, vérifier que l'électrode est toujours bien propre de façon à permettre le jaillissement normal des étincelles. Les bougies doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.
- ✓ **Remarque: Pour éviter d'endommager l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur siège.**

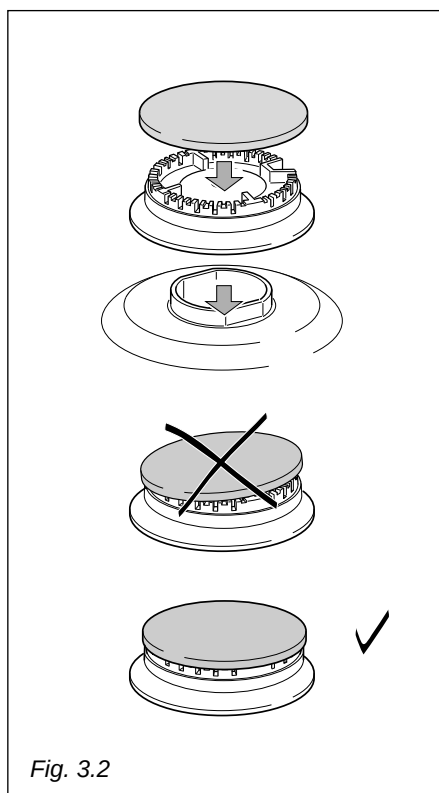
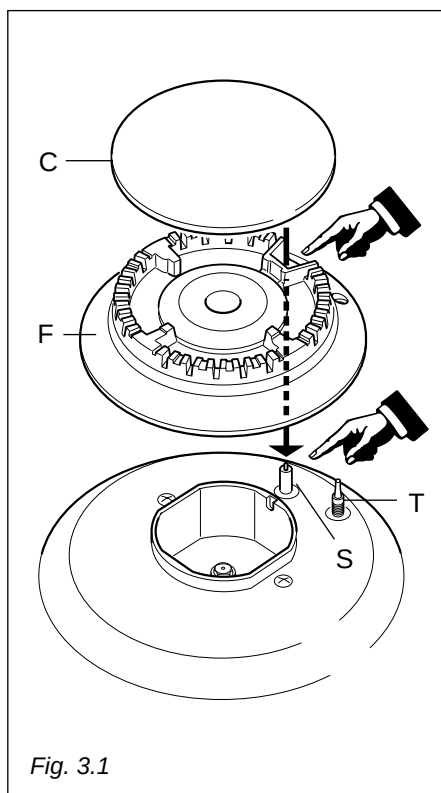
MISE EN PLACE CORRECTE DES BRULEURS

Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme **F** et du chapeau **C** sur le brûleur (voir figs. 3.1 et 3.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

Dans les modèles avec allumage électronique vérifier que l'électrode **"S"** (Fig. 3.1) soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Dans les modèles qui ne possèdent pas de système de sécurité, vérifier que la sonde **"T"** (fig. 3.1) près de chaque brûleur soit toujours propre de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité.

La sonde et la bougie doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.

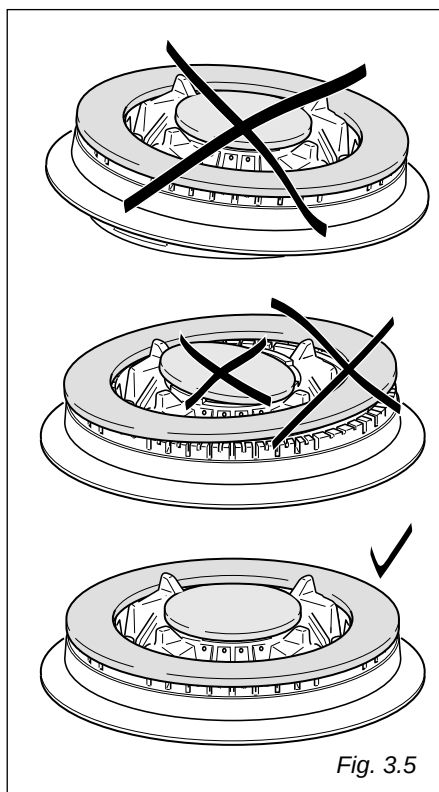
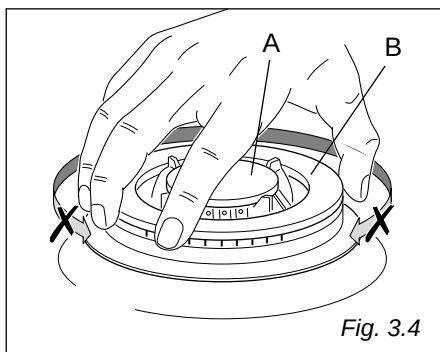
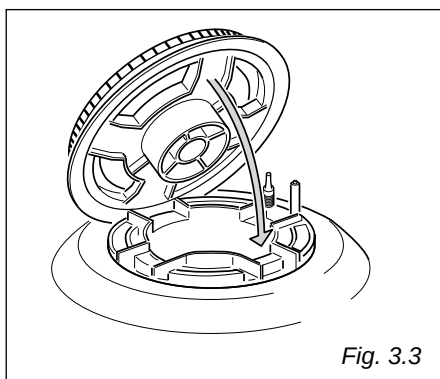


BRULEUR A COURONNE TRIPLE

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 3.5, en faisant attention à ce que les nervures entrent dans leur logement comme indiqué par la flèche (fig. 3.3).

Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 3.4).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau **A** et la bague **B** (fig. 3.4 - 3.5).



Instructions pour l'installation

IMPORTANT

- ✓ L'installation doivent être effectués par un **installateur qualifié**.
La non observation de cette règle annule la garantie.
 - ✓ L'installation gaz et électrique doit être effectuée correctement, en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
 - ✓ Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
-
- ✓ *L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur.*
 - ✓ *Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 600 mm.*
 - ✓ *Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 105°C au delà de la température ambiante.*
 - ✓ *Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).*

INFORMATION TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

Avant d'installer la table de cuisson, retirer la pellicule de protection éventuelle.

Cette table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 20 à 40 mm d'épaisseur ayant une profondeur de 600 mm.

Pour l'encastrement de la table de cuisson dans le meuble, il faut pratiquer une ouverture aux dimensions indiquées sur les figures 4.1a ou 4.1b, en se rappelant que :

- A l'intérieur du meuble entre le fond de la table de cuisson et la partie supérieure d'un appareil ou d'une étagère la distance minimale doit être de 30 mm
- Toute paroi qui se trouve sur le côté et au dessus de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 100 mm.
- La paroi à l'arrière de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 50 mm.
- S'il se trouve au dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenir entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm (fig. 4.1).
- Les revêtements adjacents à la table doivent résister à la chaleur (protection contre les échauffements "Y" selon la norme EN 60335-2-6).

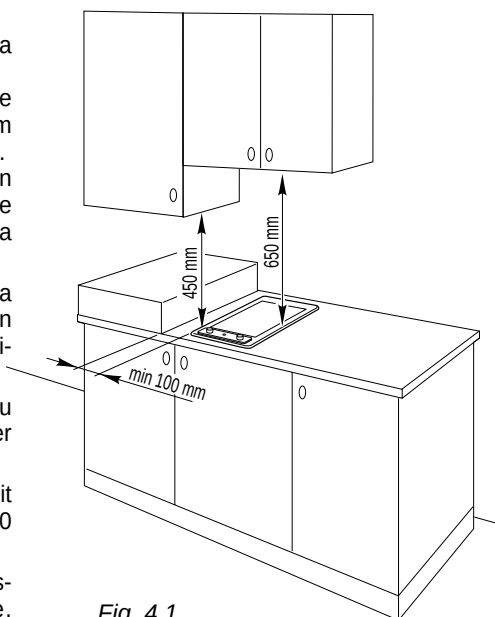


Fig. 4.1

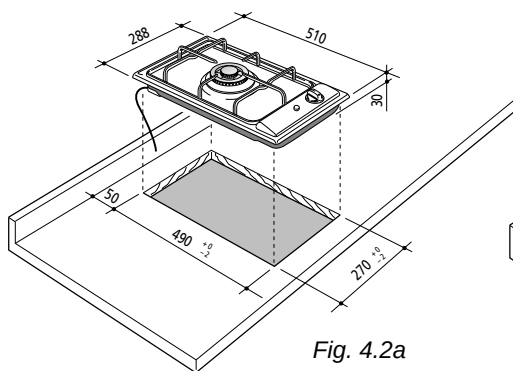


Fig. 4.2a

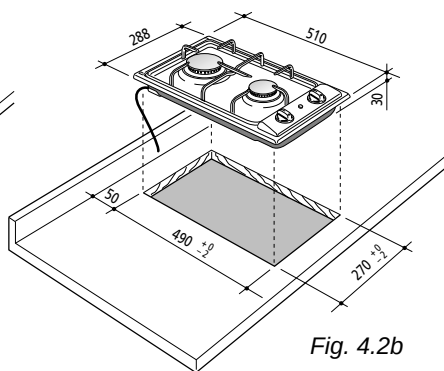
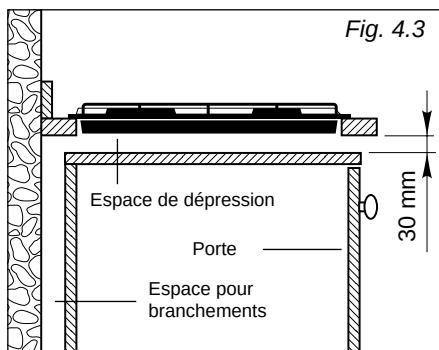


Fig. 4.2b

INSTALLATION SUR DES MEUBLES AVEC PORTE (fig. 4.3)

Il est conseillé de laisser un espace de dépression de 30 mm entre le fond de la table de cuisson et la partie supérieure du meuble sous-jacent (fig. 4.3).

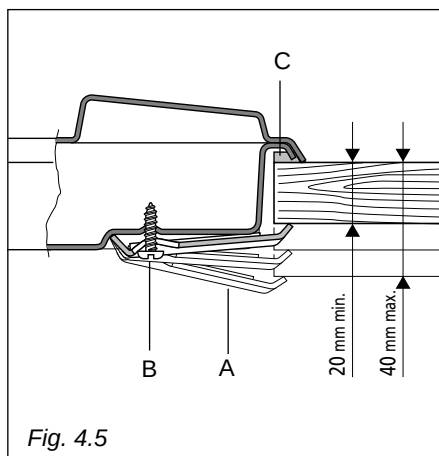
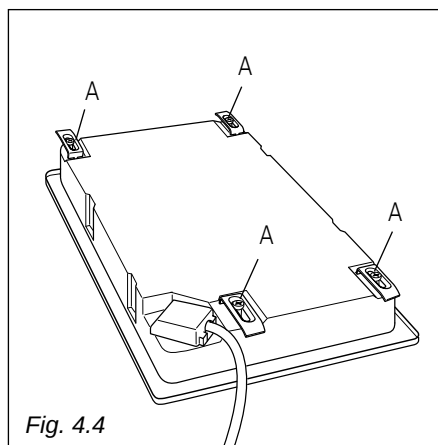


FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON (fig. 4.4)

Chaque table de cuisson est fournie avec une série de pattes et de vis pour la fixation de la table de cuisson à des meubles dont le plan de travail a une épaisseur de 2 à 4 cm.

Le kit comprend 4 pattes "A" et 4 vis autoperceuses "B".

- ✓ Découper le meuble
- ✓ Poser le joint "C" sur l'arête de la découpe effectuée sur le meuble, en ayant soin de superposer les extrémités du joint.
- ✓ Retourner la table de cuisson et monter les pattes "A" dans leur logement respectif, en vissant les vis "B" de quelques tours seulement. Faire attention à monter correctement les pattes comme indiqué sur la figure.
- ✓ Introduire la table de cuisson dans la découpe du meuble et la positionner correctement.
- ✓ Disposer les pattes "A" et visser les vis "B" jusqu'au blocage complet de la table de cuisson.
- ✓ Avec un outil bien aiguisé, rogner la partie du joint "C" qui déborde de la table de cuisson.



LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air naturel, nécessaire à la combustion du gaz (conformément aux normes locales en vigueur).

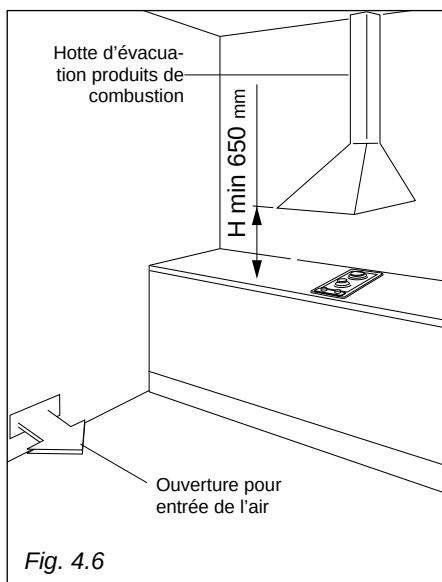
L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées sur les murs extérieurs, avec une section libre d'au moins 100 cm².

Dans le cas d'appareils non équipés de dispositifs de sécurité pour l'absence de flamme, cette ouverture doit avoir une section minimale de 200 cm².

Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion; elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur).

Dans ce cas, la porte de la cuisine doit laisser passer l'air.



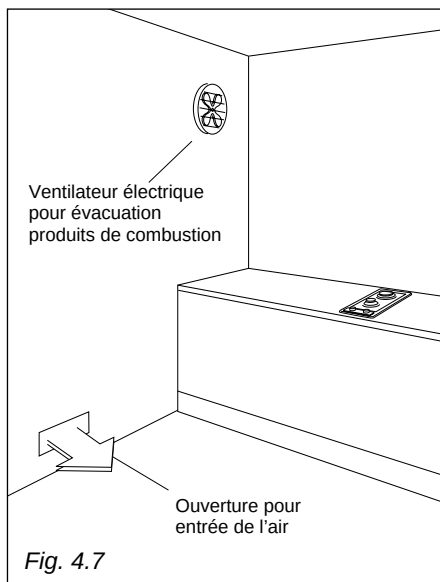
Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'une aspiration mécanique éventuellement existante.

EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les produits de combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués par une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 4.6).

Si ce n'est pas possible, on peut utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, d'un débit suffisant pour garantir un renouvellement de l'air par heure égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 4.7).

Le ventilateur ne peut être installé que si les ouvertures pour l'entrée d'air décrites au chapitre "Pièce où l'installer" existent (conformément aux normes locales en vigueur).



TYPES DE GAZ

Les gaz normalement utilisés peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles:

- ✓ Gaz liquides (en bouteille) (G30/G31)
- ✓ Gaz naturels (G20/G25)

BRANCHEMENT A L'INSTALLATION DE GAZ

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

S'assurer que la table de cuisson est réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée (voir étiquette appliquée sur l'appareil et sur cette notice d'emploi).

L'installation d'alimentation en gaz doit être conforme aux normes locales en vigueur.

Pour le branchement de la table de cuisson au réseau de distribution du gaz ou à une bouteille, utiliser un tuyau flexible en inox à paroi continue conforme aux normes locales.

Interposer, pour le raccordement au coude, le joint "F".

Les tuyaux métalliques flexibles doivent avoir une longueur maximale de 2 m.

Attention: Si l'on utilise un tuyau flexible en acier inoxydable, ce dernier devra être monté de façon à ne pas venir au contact d'une partie mobile du meuble, à passer sans obstacle et à pouvoir être inspecté sur toute sa longueur.



Cat: II 2E+3+

Le groupe raccordement (fig. 5.1) se compose de:

- ✓ 1 ecrou "A"
- ✓ 1 raccord coudé "C"
- ✓ joint "F"

Le raccord d'entrée gaz est fileté G 1/2" et peut être positionné par rotation dans la direction voulue après avoir desserré la connexion raccord "C" - ecrou "A" (fig. 5.3).

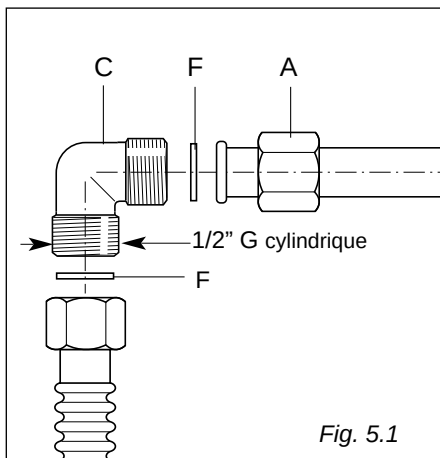


Fig. 5.1

Le groupe raccordement (fig. 5.2) se compose de:

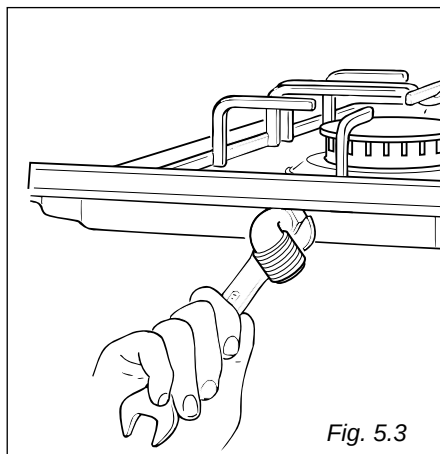
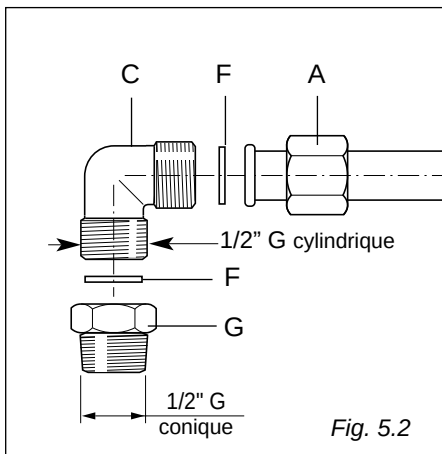
- ✓ 1 ecrou "A"
- ✓ 1 raccord coudé "C"
- ✓ joint "F"
- ✓ 1 raccord conique "G"

Avant de procéder au raccordement de l'appareil à la conduite du gaz, monter le raccord conique "G" (fourni avec l'appareil) sur le raccord coudé "C", en interposant le joint "F".

Le raccord d'entrée gaz est fileté G 1/2" et peut être positionné par rotation dans la direction voulue après avoir desserré la connexion raccord "C" - ecrou "A" (fig. 5.3).

IMPORTANT:

- ✓ Ne jamais forcer pour tourner le raccord **C**, avant d'avoir desserré le manchon fileté **A**.
- ✓ Le joint **F** (fig. 5.1 - 5.2) est l'élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.
Il est conseillé de le remplacer lorsqu'ils présentent la moindre déformation ou imperfection.
- ✓ Faire attention que, dans le cas où l'on utilise des tubes métalliques flexibles, ceux-ci ne sont pas au contact de parties mobiles ou écrasés.
- ✓ Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de la table de cuisson.
- ✓ Les tubes flexibles doivent pouvoir être inspectés sur toute leur longueur et remplacés avant la date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau) et avoir une longueur maximale de 2 m.
- ✓ Après le branchement, vérifier l'étanchéité des raccords à l'aide d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.



ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Au cas où l'on utilise un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique, il faut adapter la table de cuisson à cette nouvelle fonction.

Choisir les injecteurs suivant le tableau injecteurs ci-après.

Le diamètre des injecteurs, exprimé en centièmes de millimètre, est gravé sur le corps de chacun d'eux.

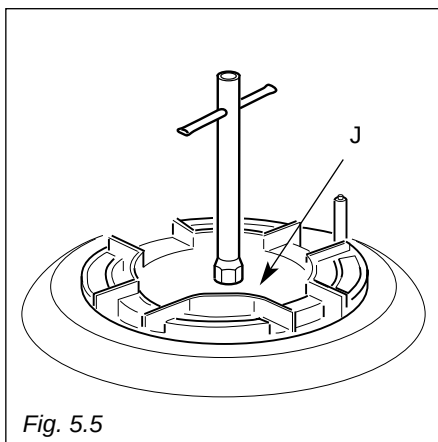
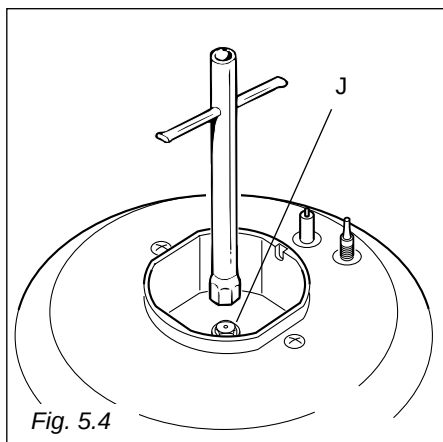
Au cas où ils ne seraient pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

OPERATIONS A EFFECTUER POUR SUBSTITUER LES INJECTEURS

Pour le remplacement des injecteurs, il faut procéder de la façon suivante:

- ✓ Enlever les grilles et les brûleurs.
- ✓ Avec une clé tube de 7 dévisser les injecteurs "J" (Fig. 5.4 - 5.5) et les substituer par ceux qui sont appropriés au gaz à utiliser.

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas exiger de réglage de l'air primaire.



BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
			Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]
Semirapide (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rapide (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Triple couronne(TC)	3,50	1,50	95	135 (T)

APPORT D'AIR NECESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ (2 m³/h x kW)

BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m ³ /h]
Semirapide (SR)	3,50
Rapide (R)	6,00
Triple couronne(TC)	7,00

REGLAGE DU MINIMUM DES BRULEURS A GAZ

En passant d'un type de gaz à un autre, il faut veiller à ce que le débit réduit soit correct.

Une flamme correcte au débit réduit, doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne peut jamais causer l'extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:

- Allumer le brûleur
- Porter la manette en position "minimum"
- Enlever la manette

Pour les robinets avec vis de réglage à l'intérieur de l'axe (fig. 5.6):

- ✓ Tourner la vis à l'intérieur de l'axe du robinet jusqu'au réglage correct à l'aide d'un tournevis de 3 mm max. de diamètre.

Pour les robinets avec vis de réglage sur le corps (fig. 5.7):

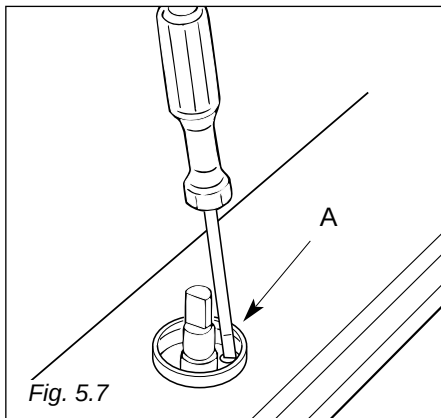
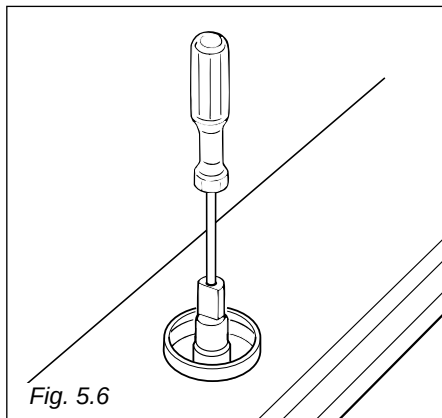
- ✓ Tourner la vis "A" jusqu'au réglage correct à l'aide d'un tournevis.
- ✓ Pour le modèles à allumage électronique incorporé sur la manette, on accède à la vis "A" par un trou spécial du microrupteur.

Pour le gaz G30/G31, visser complètement la vis de réglage.

LUBRIFICATION DES ROBINETS DE GAZ

Si un robinet de gaz montre une certaine résistance quand on veut le tourner, il faut le démonter, le nettoyer avec soin avec de l'essence et le graisser avec de la graisse spéciale qui résiste aux températures élevées.

Les opérations doivent être effectuées par un technicien qualifié.



IMPORTANT: L'installation doit être effectuée suivant les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses, le constructeur ne peut en être tenu pour responsable.

BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

- ✓ Le branchement au réseau doit être effectué par un technicien qualifié et conformément aux normes locales en vigueur.
- ✓ L'appareil doit être relié au réseau électrique, après vérification que la tension correspond bien à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique peut supporter la charge indiquée également sur la plaquette.
- ✓ Au cas où l'appareil est fourni sans fiche, il faut monter une fiche normalisée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
- ✓ La fiche bipolaire doit être branchée sur une prise reliée à la mise à la terre conformément aux normes locales en vigueur.
- ✓ On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omni-polaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- ✓ Le câble d'alimentation ne doit pas venir au contact avec des parties chaudes et doit être placé de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 °C.

- ✓ Lorsque l'appareil est installé, la prise ou l'interrupteur doivent être toujours accessibles.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Si l'installation électrique devait subir des modifications pour le raccordement ou si la prise et la fiche de l'appareil étaient incompatibles, s'adresser pour le remplacement à un technicien qualifié.

Ce dernier doit s'assurer en particulier que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Avant toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, le débrancher du réseau électrique.

Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par un câble du même type que celui monté sur l'appareil.

Le branchement à la terre de l'appareil est obligatoire.

Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

REPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

- Le câble d'alimentation doit être remplacé par un câble du même type que celui monté sur l'appareil.
- Le câble électrique doit être relié au bornier suivant le schéma de la fig. 6.1.

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION type "H05V2V2-F"

résistants à une température de 90°C.

230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm²

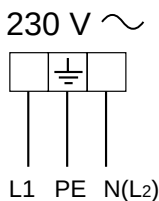


Fig. 6.1

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'imprimerie, qui peuvent se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans que cela ne porte préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue de la sûreté, d'introduire dans ses articles, à n'importe quel moment et sans préavis, tous les changements éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

Apreciado Cliente:

Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto.

Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

Guarde con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.

Declaración de conformidad CE

- Esta aparato ha sido proyectada para que se utilice solamente como cocina.

Cualquier otro uso (calefacción de ambientes) hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.

- Esta aparato ha sido proyectada, fabricada y comercializada de acuerdo con las siguientes normativas:

- Requisitos de seguridad de la Directriz "Gas" 90/396/CEE;
- Requisitos de seguridad de la Directriz "Baja Tensión" 73/23/CEE;
- Requisitos de seguridad de la Directriz "EMC" 89/336/CEE;
- Requisitos de la Directriz 93/68/CEE;



Estas instrucciones valen sólo para los países de destino cuyos símbolos de identificación están impresos en la tapa del folleto de instrucciones y en el aparato.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

- ✓ *Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato. En caso de dudas no lo utilice y contacte al vendedor o a personal profesionalmente cualificado.*
- ✓ *El material de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno celular, clavos, cintas, etc.) no se debe dejar al alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos.*
- ✓ *El embalaje está formado por material reciclable y está marcado por el símbolo .*
- ✓ *No trate de modificar las características técnicas del aparato ya que puede ser peligroso.*
- ✓ *El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de usos impropios, incorrectos e irrazonables.*
- ✓ *Si se decide no utilizar más este aparato (o se desea sustituirlo con un modelo nuevo) antes de eliminarlo se recomienda inutilizarlo de acuerdo con las normas vigentes en materia de protección de la salud y contaminación ambiental, volviendo inofensivas las partes que pueden resultar peligrosas, especialmente para los niños que se pusieran a jugar con el aparato fuera de uso.*
- ✓ *La instalación y relativas conexiones gas/electricidad deben ser efectuadas por personal profesionalmente cualificado de acuerdo con las normas de seguridad vigentes y en base a las indicaciones del fabricante.*

ADVERTENCIAS PARA EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS

Al utilizar cualquier aparato eléctrico es necesario respetar algunas reglas fundamentales, en especial las siguientes:

- ✓ *No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;*
- ✓ *No use el aparato con los pies descalzos;*
- ✓ *No permita que el aparato sea usado por niños o minusválidos, sin vigilancia.*

El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados por uso impropio, incorrecto e irracional.

CONSEJOS PARA EL USUARIO

- ✓ *Durante e inmediatamente después del funcionamiento algunas piezas de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡No las toque!*
- ✓ *Mantenga a los niños fuera del alcance del aparato, sobre todo cuando está en función.*
- ✓ *Después de haber utilizado la placa, asegúrese de que el índice de los botones esté en posición cerrada y cierre la espita del suministro de gas o el grifo de la bombona.*
- ✓ *En caso de anomalías de funcionamiento de los grifos del gas, llame al Servicio Asistencia.*
- ✓ *No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación.*

¿Cuidado!: Peligro de incendio

- ✓ *No apoye material inflamable en la placa de cocción.*
- ✓ *Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos utilizados cerca no entren en contacto con la placa de cocción.*

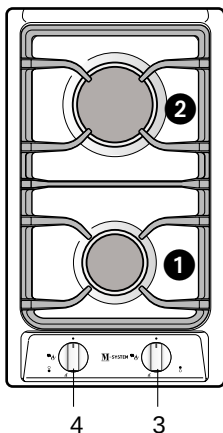


Fig. 1.1a

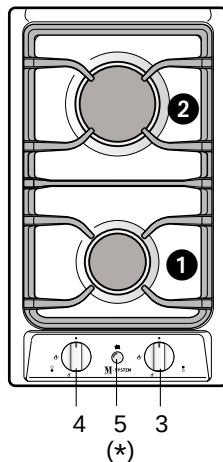


Fig. 1.1b

“2 GAS” DOMINO - con o sin válvula de seguridad -

Este aparato pertenece a la clase 3

DESCRIPCIÓN FUEGOS

1. Quemador semirápido (SR) - 1,75 kW
2. Quemador rápido (R) - 3,00 kW

DESCRIPCION DE LOS MANDOS

3. Empuñadura de mando quemador 2 (R)
4. Empuñadura de mando quemador 1 (SR)

- (*) 5. Pulsador de encendido eléctrico. Si no está presente, el aparato puede ser:
- provisto de encendido eléctrico incorporado en los botones (símbolo  cerca del símbolo  - apertura máx. o capacidad máx.)
 - sin encendido eléctrico (ningún símbolo  cerca de los botones).

NOTA:

Si el aparato está provisto de válvula de seguridad (cerca del quemador se encuentra una sonda “T” como se indica en la fig. 3.1 – que no hay que confundir con el electrodo “S” del encendido eléctrico), el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente.

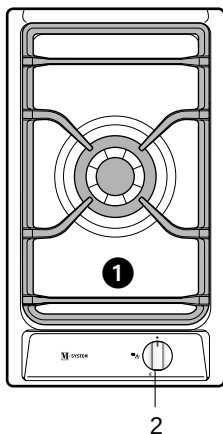


Fig. 1.2a

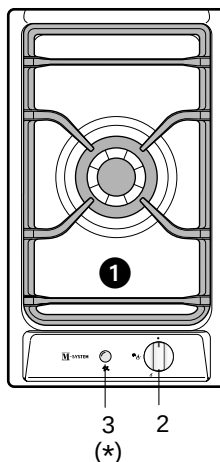


Fig. 1.2b

"1 GAS" TRIPLE CORONA DOMINO - con o sin válvula de seguridad -

Este aparato pertenece a la clase 3

DESCRIPCIÓN FUEGO

1. Quemador triple corona (TC)

DESCRIPCION DE LOS MANDOS

2. Botón de mando quemador triple corona

(*) 3. Pulsador de encendido eléctrico. Si no está presente, el aparato puede ser:

- provisto de encendido eléctrico incorporado en los botones (símbolo ✨ cerca del símbolo 🔥 - apertura máx. o capacidad máx.)
- sin encendido eléctrico (ningún símbolo ✨ cerca de los botones).

NOTA:

- ✓ Si el aparato está provisto de válvula de seguridad (cerca del quemador se encuentra una sonda "T" como se indica en la fig. 3.1 – que no hay que confundir con el electrodo "S" del encendido eléctrico), el suministro del gas se interrumpe en caso de que la llama se apague accidentalmente.

QUEMADORES DE GAS

La entrada de gas en los quemadores esta regulada por las empuñaduras de la fig. 2.1a - 2.1b que controlan los grifos de cierre de seguridad.

Haciendo coincidir el índice de la empuñadura con los símbolos impresos en el cuadro de distribución del aparato se obtiene:

- ✓ disco lleno ● = grifo cerrado
- ✓ símbolo  o  = abertura max. o capacidad max.
- ✓ símbolo  = abertura min. o capacidad min.

- ✓ Para obtener la capacidad reducida, girar ulteriormente la empuñadura a final de carrera en correspondencia del símbolo que representa la llama pequeña.
- ✓ La capacidad máxima sirve para llevar a ebullición los líquidos, mientras que la reducida permite calentar los alimentos en manera lenta o mantener la ebullición.
- ✓ Todas las posiciones de funcionamiento tienen que ser escogidas entre las del punto máximo y las del punto mínimo y nunca entre las del punto máximo y el punto de cierre.

ADVERTENCIA

En caso de extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando y dejar pasar al menos un minuto antes de volverlo a encender.

ADVERTENCIA

El uso de un aparato que funciona con gas genera calor y humedad en el lugar donde está instalado.

Asegurar una buena aireación del lugar dejando abiertos los orificios de ventilación natural, o instalando una campana de aspiración con conducto de descarga.

ADVERTENCIA

El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una aireación adicional, como la apertura de una ventana, o mayor eficacia de la ventilación existente aumentando la potencia de aspiración mecánica.

¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción. Mantenga lejos a los niños.

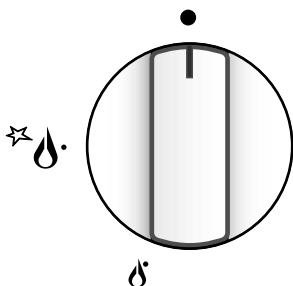


Fig. 2.1a

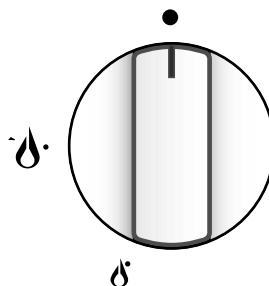


Fig. 2.1b

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

Modelos sin encendido eléctrico

Para encender uno de los quemadores, acercar una llama a la parte superior del quemador, presionar y girar la empuñadura (fig. 2.1b) en sentido antihorario (fig. 2.3b) hasta hacer coincidir el símbolo representante la llama grande (capacidad máxima 🔥) con la referencia de el cuadro de distribución del aparato.



Fig. 2.2

Modelos con pulsador de encendido

En estas placas de cocción, para encender uno de los quemadores presione y gire el botón correspondiente al quemador elegido (figs. 2.1b - 2.3b), hasta la posición de capacidad máxima (llama grande 🔥) y presione el pulsador de encendido (fig. 2.2) hasta que se encienda el quemador.

Ajuste el grifo del gas en la posición deseada.

Modelos con encendido incorporado en las empuñaduras de los quemadores

Estos modelos se identifican por el símbolo ⚡ cerca del símbolo 🔥 apertura máx o capacidad máx) (fig. 2.1a).

Para encender uno de los quemadores, presione y gire el botón correspondiente (fig. 2.3b), hasta la posición de capacidad máxima (llama grande 🔥) y manténgalo presionado hasta que se encienda el quemador.

Si falta corriente eléctrica, acerque una llama al quemador.

En caso de que particulares condiciones locales en el suministro de gas dificulten el encendido del quemador con el botón en la posición de capacidad máxima, se aconseja repetir la operación con el botón en la posición de capacidad mínima.

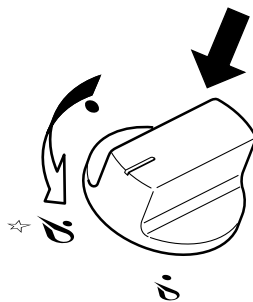


Fig. 2.3a

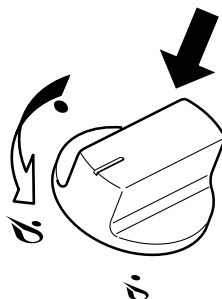


Fig. 2.3b

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES con válvula de seguridad

Para encender el quemador:

- 1 – Gire el botón del grifo en sentido antihorario, hasta la capacidad máxima y manténgalo presionado. En los modelos con encendido incorporado en el botón (fig. 2.1a), se obtendrá la activación del encendido. Si falta corriente eléctrica, acerque una llama al quemador. Sólo para modelos con encendido de pulsador (fig. 2.1b): - presione el pulsador del encendido electrónico (fig. 2.2). Si falta corriente eléctrica, acerque una llama al quemador.
- 2 – Espere unos diez segundos después del encendido del quemador antes de soltar el botón (tiempo de cebado de la válvula).
- 3 – Ajuste el grifo del gas en la posición deseada.

Si la llama del quemador del horno se apagase por algún motivo, la válvula de seguridad cerrará automáticamente el suministro de gas.

Para restablecer el funcionamiento volver el mando a la posición de “●” **esperar aproximadamente uno minuto y repetir las operaciones en el orden indicado.**

Nota: En caso de que particulares condiciones locales en el suministro de gas dificulten el encendido del quemador con el botón en la posición de capacidad máxima, se aconseja repetir la operación con el botón en la posición de capacidad mínima.

SELECCION DEL QUEMADOR

En el panel de mandos, cerca de cada uno de ellos está grabado un esquema en el que se indica el quemador que regula dicho mando.

La selección del quemador más adecuado se debe efectuar también en función del diámetro y de la capacidad necesaria.

A título orientativo, los quemadores y recipientes se deben utilizar como sigue:

DIAMETRO DE LAS OLLAS		
QUEMADORES	MÍNIMO	MÁXIMO
Semirrápido	12 cm	22 cm
Rápido	22 cm	26 cm
Triple corona	24 cm	28 cm
diámetro olla WOK máx: 36 cm.		
No utilice cacerolas cóncavas o convexas		

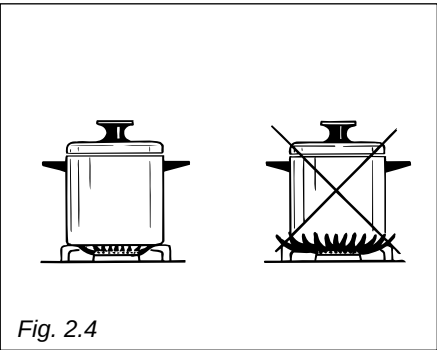


Fig. 2.4

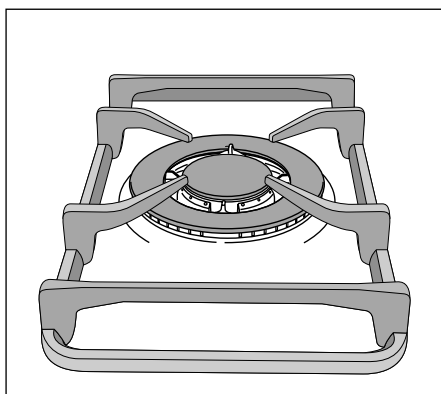
Es importante que el diámetro del recipiente sea adecuado a la potencia del quemador para no perjudicar el elevado rendimiento de los quemadores con el consiguiente derroche de combustible. Un recipiente pequeño colocado sobre un quemador grande, no permite alcanzar la ebullición en menos tiempo, puesto que la capacidad de absorción del calor por la masa líquida depende del fondo y de la superficie del recipiente.

PARRILLA ESPECIAL PARA OLLAS “WOK” - (opcional) (Fig. 2.5a - 2.5b)

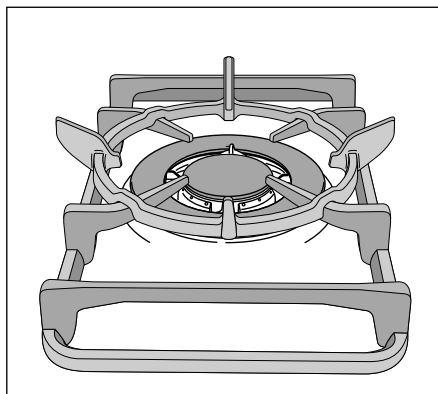
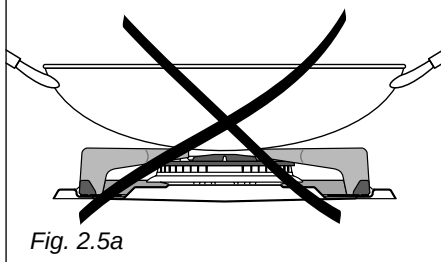
Esta especial parrilla para ollas “WOK” debe ser apoyada sobre la rejilla del quemador triple corona.

¡CUIDADO!:

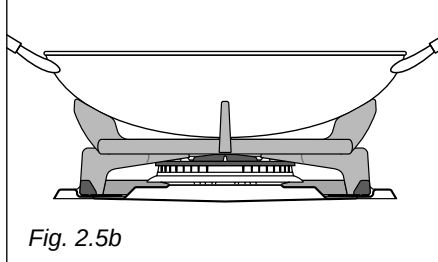
- ✓ El uso de ollas “WOK” sin esta especial parrilla puede provocar graves anomalías al quemador.
- ✓ No utilice esta parrilla especial con ollas de fondo plano.



INCORRECTO



CORRECTO



CONSEJOS GENERALES

- ✓ **No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado.**
- ✓ Limpie la placa con un paño humedecido en agua caliente y jabón o agua y detergente líquido.
- ✓ No utilice productos abrasivos, corrosivos, lejías o estropajos de virutas metálicas.
- ✓ Evite dejar sobre la superficie de cocción sustancias alcalinas o ácidas (zumo de limón, vinagre, etc.).

SUPERFICIES ESMALTADAS

- ✓ Las partes esmaltadas deben ser lavadas con esponja, agua y jabón u otros productos adecuados que no sean abrasivos.
- ✓ Seque la placa con un paño suave. Las sustancias ácidas, tales como zumo de limón, conservas de tomate, vinagre entre otras, si se dejan en la superficie por mucho tiempo corroen el esmalte, volviéndolo opaco.

SUPERFICIES EN ACERO INOX

- ✓ La partes en acero inox deben ser enjuagadas y secadas con un paño suave y limpio o con un paño de piel de gamuza.
- ✓ En caso de suciedad muy rebelde, utilice un producto específico no abrasivo disponible en el comercio o sino un poco de vinagre caliente.
- ✓ **Nota: El uso continuado podría modificar, en correspondencia de los quemadores y/o focos eléctricos, la colocación respecto a la original debido a la alta temperatura.**

BOTONES

- ✓ Los botones se pueden remover para la limpieza prestando atención a no dañar la guarnición.

GRIFOS DEL GAS

- ✓ En el caso de anomalías de funcionamiento de los grifos de gas llamar al Servicio de Asistencia.

LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES Y DE LAS PARRILLAS

- ✓ Es posible sacar estas piezas para lavarlas con productos adecuados.
- ✓ Después de la limpieza, seque correctamente los quemadores y mecheros y los vuelva a **colocar correctamente en su alojamiento.**
- ✓ Es muy importante comprobar la perfecta colocación del mechero del quemador porque si se mueve de su alojamiento puede causar graves anomalías.
- ✓ En los modelos provistos de válvulas de seguridad, compruebe que la sonda, cerca de cada quemador, esté siempre limpia para permitir el correcto funcionamiento de la válvula de seguridad.
- ✓ En los aparatos con encendido eléctrico, compruebe que el electrodo esté siempre bien limpio para que se produzcan regularmente las chispas. Limpie las bujías cuidadosamente.
- ✓ **Nota: Para prevenir daños al encendido eléctrico, no lo utilice cuando los quemadores no estén en su alojamiento.**

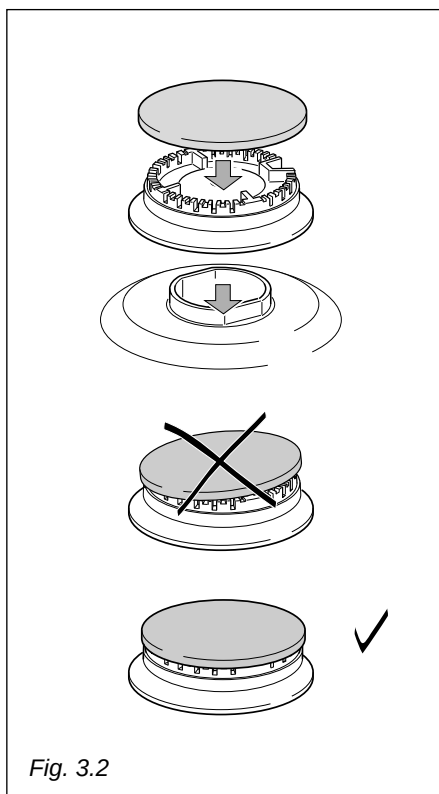
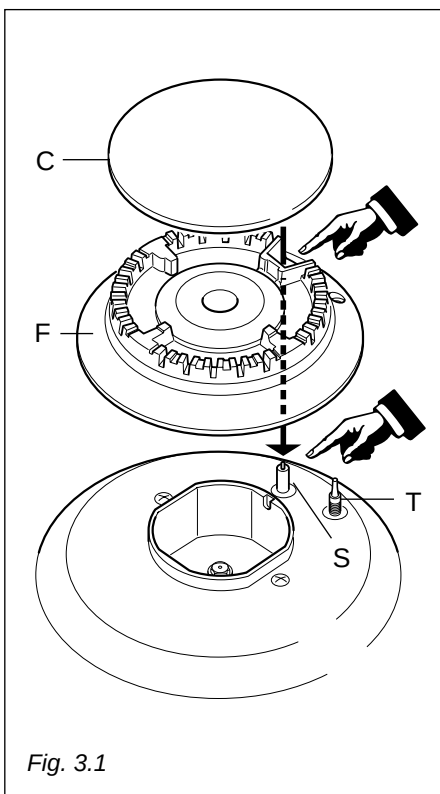
COLOCACIÓN CORRECTA DE LOS QUEMADORES

Es absolutamente indispensable controlar la perfecta colocación del mechero **F** y la tapa **C** del quemador (véase figs. 3.1-3.2) ya que si se mueven de su alojamiento pueden causar graves anomalías.

Compruebe que el electrodo "S" (fig. 3.1) esté siempre bien limpio para que se produzcan regularmente las chispas.

Compruebe que la sonda "T" (fig. 3.1) cerca de cada quemador esté siempre limpia para permitir el regular funcionamiento de las válvulas de seguridad.

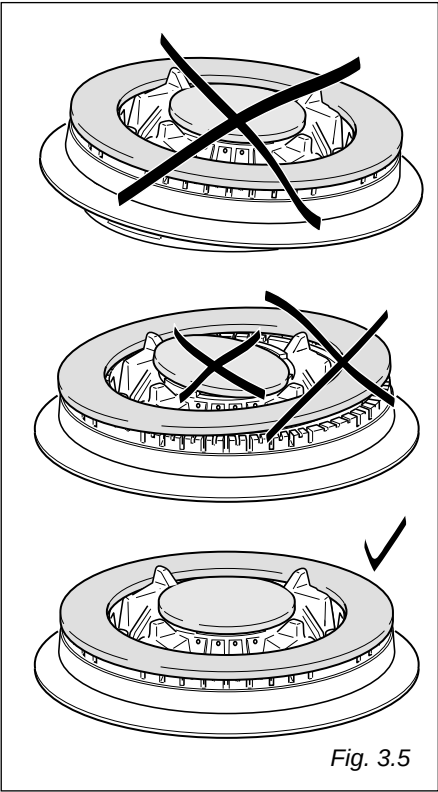
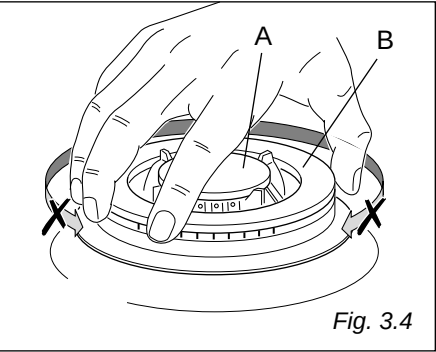
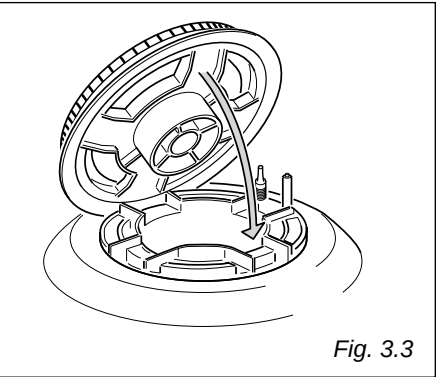
Limpie la sonda y la bujía cuidadosamente.



QUEMADOR TRIPLE CORONA

Este quemador debe estar colocado correctamente como se indica en la fig. 3.3, prestando atención a que las nervaduras entren en su alojamiento como indicado por la flecha.

Coloque correctamente en su alojamiento la tapa **A** y el anillo **B** (figs. 3.4 - 3.5). El quemador correctamente colocado no debe girar (fig. 3.4)



Consejos para la instalación

IMPORTANTE

- ✓ La instalación de la plataforma de cocción tiene que ser efectuada por un INSTALADOR CALIFICADO. Si no se cumple esta norma, la garantía pierde su validez.
 - ✓ El equipo tiene que instalarse correctamente y en conformidad con la normativa vigente.
 - ✓ Cualquier intervención en el equipo tiene que efectuarse sin tensión eléctrica.
-
- ✓ *La placa ha sido fabricada para empotrar en muebles resistentes al calor.*
 - ✓ *Estas placas deben ser empotradas en muebles de cocina con una profundidad de 600 mm.*
 - ✓ *Las paredes de los muebles no tienen que superar la altura de la encimera y tienen que resistir una temperatura 105°C superior a la temperatura ambiente.*
 - ✓ *Hay que evitar la instalación cerca de materiales inflamables (por ej. cortinas).*

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR

Antes de instalar la placa, remueva la eventual película de protección.

Esta placa de cocción se puede empotrar en una superficie de trabajo de 20 40 mm de espesor y de 600 mm de profundidad.

Para empotrar la placa en el mueble es necesario efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en las figs. 4.2a - 4.2b, teniendo presente que:

- ✓ En el interior del mueble, entre el fondo de la placa y la parte superior de una repisa debe haber una distancia mínima de 30 mm.
- ✓ Cualquier pared al lado que sobresalga la placa debe estar a una distancia mínima de 100 mm.
- ✓ La pared detrás de la placa de cocción debe estar a una distancia mínima de 50 mm.
- ✓ Si encima de la placa hay un mueble de pared o una campana, entre éstos y la parrilla de la placa tiene que quedar una distancia mínima de 650 mm (véase la figura 4.1).
- ✓ Los revestimientos de las paredes del mueble o aparatos adyacentes a la placa deben ser resistentes al calor (protección contra recalentamientos "Y" según las normas EN 60335-2-6).

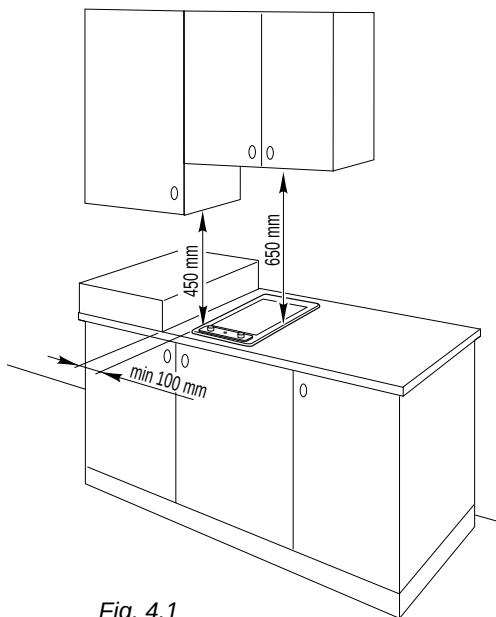


Fig. 4.1

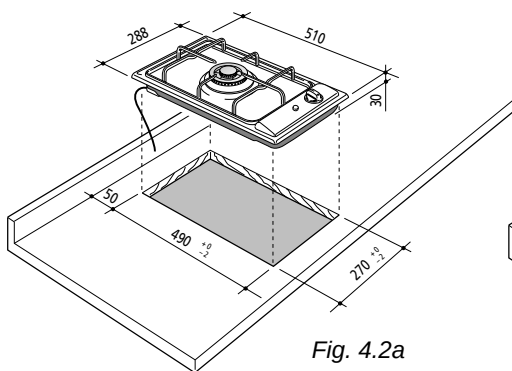


Fig. 4.2a

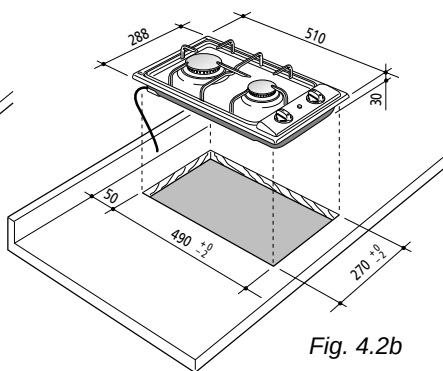
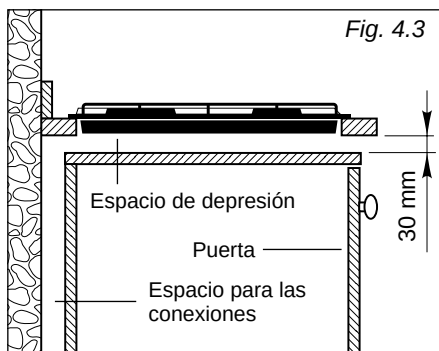


Fig. 4.2b

INSTALACIÓN EN MUEBLES CON PUERTAS (fig. 4.3)

Se aconseja dejar un espacio de depresión de 30mm entre el fondo del plano de cocción y la parte superior del mueble subyacente (fig. 4.3).



MONTAJE DE LAS ALETAS DE FIJACIÓN (fig. 4.4)

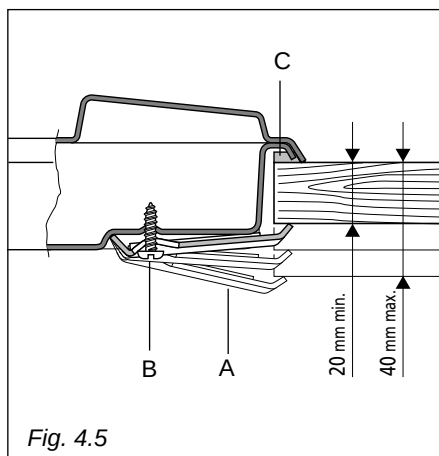
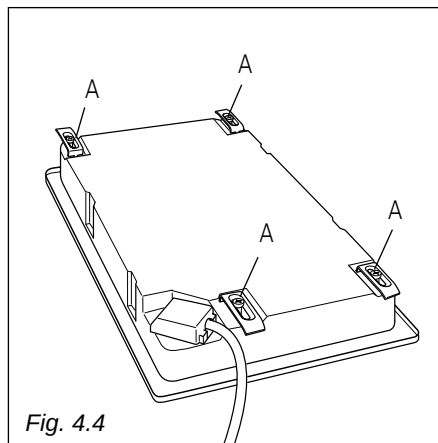
Cada placa de cocción está provisto de una serie de aletas y tornillos para la fijación a los muebles con un espesor de 2 a 4 cm.

La serie tiene: 4 aspas "A", 4 tornillos autoeroscantes "B".

- ✓ Corte el mueble.
- ✓ Extender la junta "C" sobre el mueble al borde del corte practicado, teniendo cuidado de sobreponer los bordes de empalme.
- ✓ Dé vuelta la placa de cocción y monte aletas "A" en sus orificios, dando un par de vueltas a los tornillos "B".

Preste atención en montar correctamente las aletas como muestra la figura de al lado.

- ✓ Encajar el plano de cocción en el corte y ponerlo correctamente.
- ✓ Disponga las aletas "A"; el diente "C" de las aletas debe entrar en el correspondiente orificio.
- ✓ Enrosque los tornillos "B" hasta la completa fijación de la placa.
- ✓ Con una herramienta bien afilada, recorte la parte de guarnición "C" que sale de la placa de cocción.



LOCAL DE INSTALACIÓN

El local donde se desea instalar la placa a gas debe tener una buena ventilación ya que es necesario para la combustión del gas (de acuerdo con las normas locales vigentes).

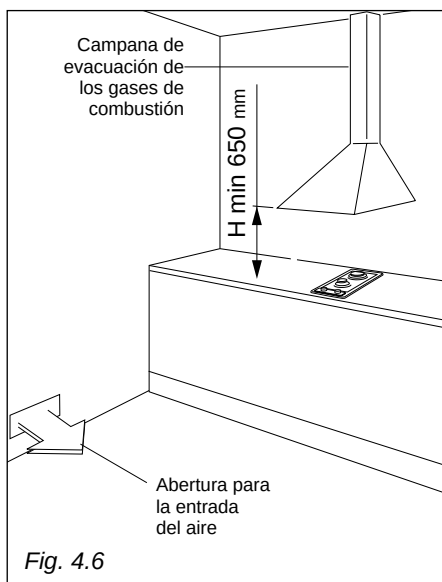
La entrada de aire se debe producir directamente desde una o más aberturas efectuadas en las paredes externas con una sección libre total de al menos 100 cm².

En caso de aparatos desprovistos de dispositivos de seguridad por falta de llama, esta abertura debe tener una sección mínima de 200 cm².

Las aberturas tienen que estar lo más cerca posible del suelo y, si es posible, en el lado opuesto a la evacuación de los gases de combustión. Además, se deben realizar de manera que no se puedan obstruir desde adentro o desde afuera.

Si no es posible realizar la abertura como se ha indicado arriba, el aire necesario puede proceder de un local adyacente, correctamente ventilado, con tal de que no sea un dormitorio o un ambiente peligroso (de acuerdo con las normas locales vigentes).

En este caso, la puerta de la cocina debe permitir la entrada del aire.



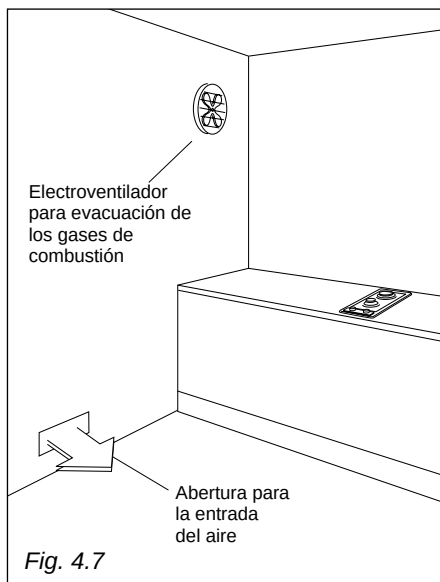
Un uso intensivo y prolongado puede necesitar una ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana o un sistema más eficaz, como aumentar la potencia de aspiración mecánica si existiera.

DESCARGA DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN

Los gases de combustión de la placa deben descargarse mediante campanas conectadas directamente al exterior (fig. 4.6).

Si no es posible se puede utilizar un electroventilador, aplicado a la pared exterior o a una ventana, con una capacidad suficiente para garantizar un recambio horario del aire equivalente a 3-5 veces el volumen del local donde se ha instalado la cocina (fig. 4.7).

El electroventilador solamente se puede instalar si existen las aberturas para la entrada del aire descritas en el párrafo "Local de instalación" (de acuerdo con las normas locales vigentes).



ES

Cat: II 2H3+

TIPOS DE GAS

Los gases utilizados normalmente se pueden agrupar en dos familias:

- ✓ Gases licuados: gas Butano (G 30) y gas Propano (G 31)
- ✓ Gas natural (G 20)

CONEXION DEL GAS

La conexión del gas debe ser ejecutada por personal técnico especializado de acuerdo con las normas locales vigentes.

La placa de cocción está predispuesta y calibrada para funcionar con el gas indicado en la placa de características aplicadas en el aparato y en este folleto de instrucciones.

La instalación del gas debe estar conforme a las normas locales vigentes.

Para la conexión de la placa a la red del gas o a la bombona, utilice un tubo flexible en acero inox con pared continua según la norma local.

Utilice la guarnición "F" para la unión cilíndrica en codo.

Los tubos metálicos flexibles deben tener una longitud máxima de 2 m.

¡Cuidado!: Si se utiliza un tubo flexible de acero inox se deberá instalar de manera que no entre en contacto con una parte móvil de mueble, sino que pase en un punto no ocupado que se pueda inspeccionar en toda su longitud.

El empalme de la placa de cocción (fig. 5.1) está compuesto de la siguiente manera:

- ✓ 1 niple "A"
- ✓ 1 codo de unión "C"
- ✓ guarnición "F"

IMPORTANTE:

- ✓ No gire jamás la unión "C" con fuerza sin haber previamente aflojado la tuerca "A" (fig. 5.2).
- ✓ La guarnición "F" (fig. 5.1) es el elemento que garantiza la estanqueidad de la conexión del gas.
Se aconseja sustituirla al presentar incluso una mínima deformación o imperfección.
- ✓ Después de efectuar la conexión, compruebe la estanqueidad de la misma con una solución jabonosa. jamás nasanda una llama

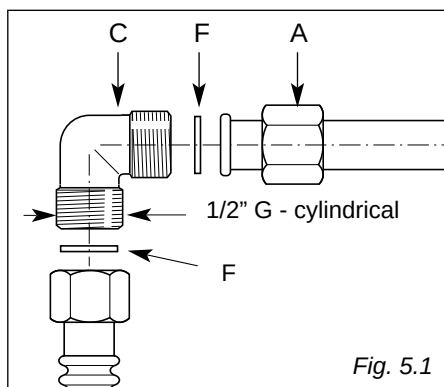


Fig. 5.1

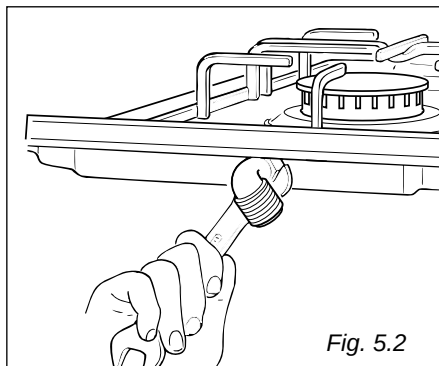


Fig. 5.2

MANUTENCIÓN GAS

ADAPTACIÓN A LOS DIFERENTES TIPOS DE GASES

Si se utiliza un gas diferente del indicado en la etiqueta, es necesario adaptar la placa a esta nueva función.

Cada placa tiene está provista de una serie de inyectores para los varios tipos de gas.

Si no se suministran con la placa, es posible pedir los inyectores a los Centros de Asistencia.

La elección de los inyectores se debe ser efectuar en base a la tabla de inyectores.

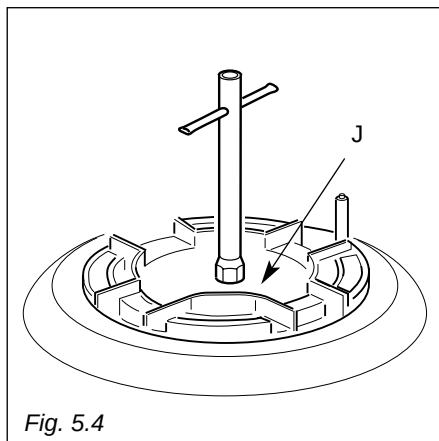
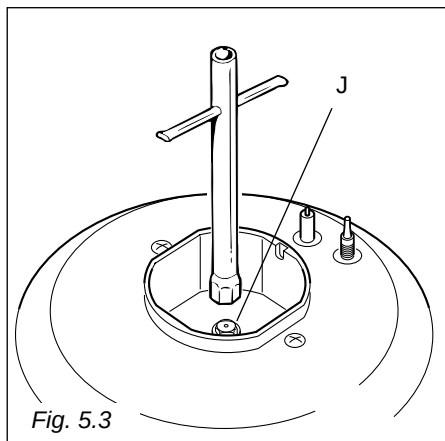
El diámetro de los inyectores, expresado en centésimos de milímetro, está marcado en cada uno de ellos.

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES

Para cambiar los inyectores, es necesario proceder en el siguiente modo:

- ✓ Saque las parrillas, las tapas de los quemadoras y extraiga los cuerpos.
- ✓ Con una llave fija cambie las boquillas "J" (Figs. 5.3 - 5.4) con los inyectores relativos al gas que se utilice.

Los quemadores están proyectados de manera que no se requiera la regulación del aire primario.



QUEMADOR	PORTADA NOMINAL [kW]	PORTADA REDUC. [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
			Ø inyectores [1/100 mm]	Ø inyectores [1/100 mm]
Semirrápido (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rápido (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Superquemador (TC)	3,50	1,50	95	135 (T)

APORTE DE AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN DEL GAS = (2 m³/hxkW)

QUEMADOR	Aporte de aire [m ³ /hr]
Semirrápido (SR)	3,50
Rápido (R)	6,00
Superquemador (TC)	7,00

REGULACIÓN DEL MÍNIMO EN LOS QUEMADORES DE GAS

En el pasar de un tipo de gas a otro, también la capacidad mínima de los grifos tiene que ser corregida, y tiene que quedar encendida también con un cambio brusco entre la posición de máximo a la de mínimo.

La corrección se efectúa , con los quemadores encendidos, en la siguiente manera:

- Encender el quemador
- Girar el grifo en la posición de mínimo.
- Quitar la empuñadura halandola hacia arriba

Para los grifos con tornillo de regulación adentro de la varilla (fig. 5.5):

- Con un destornillador de diámetro máx. 3 mm gire el tornillo en el interior de la varilla del grifo hasta la correcta regulación.

Para grifos con tornillos de regulación en el cuerpo (fig. 5.6):

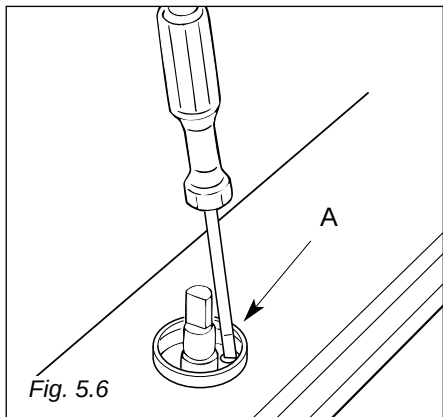
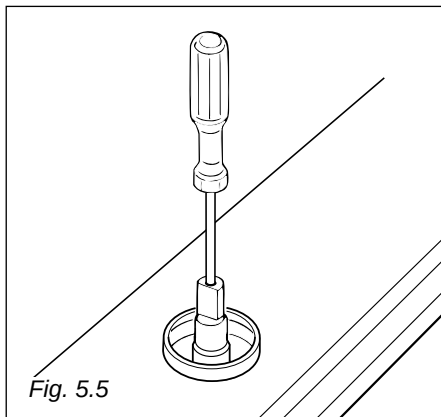
- Con un destornillador gire el tornillo “A” hasta la correcta regulación.
- En los modelos con encendido incorporado en el cuerpo, se accede al tornillo “A” por medio del orificio del microinterruptor.

Para el gas G 30/G 31 atornillar completamente el tornillo de regulación.

GRIFOS DE GAS

En caso de difícil rotación de un grifo de gas, es necesario substituirlo.

Esta operación debe ser efectuada por personal cualificado.



IMPORTANTE!: La instalación debe ser efectuada según las instrucciones del fabricante.

Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante declina toda responsabilidad.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- ✓ La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada por personal especializado y según las normas vigentes.
- ✓ El aparato debe ser conectado a la red eléctrica comprobando sobre todo que la tensión corresponda al valor indicado en la placa de identificación y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, también indicada en la placa.
- ✓ En caso de que el aparato haya sido suministrado sin clavija, es necesario montar una clavija normalizada adecuada a la potencia absorbida por el aparato
- ✓ La clavija bipolar debe estar conectada con una toma, a su vez conectada a una instalación de puesta a tierra de acuerdo con las normas de seguridad
- ✓ Es posible efectuar la conexión directa a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- ✓ El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe estar colocado de manera que no supere en ningún punto la temperatura de 75°C.

- ✓ Después de la instalación del aparato, el interruptor o la toma deben estar siempre accesibles.

N.B. Para la conexión a la red, no utilice adaptado reductores o derivadores ya que pueden provocar sobrecalentamientos o quemaduras.

En caso de que para la instalación se necesitara modificar la instalación eléctrica del hogar o en caso de incompatibilidad entre la toma y la clavija del aparato, contacte a personal profesionalmente cualificado para el cambio.

El personal deberá también comprobar que la sección de los cables de la toma sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

Antes de efectuar cualquier intervención en la parte eléctrica del aparato, se debe absolutamente desconectar la placa de la red eléctrica.

Si el cable de la alimentación de electricidad esta danado, tiene que ser sustituido por un cable adecuado que puede adquirir en el servicio de pos-venta.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra.

El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

Cambio del cable de alimentación

- El cable de alimentación debe ser sustituido con un cable del mismo tipo del montado en el aparato.
- El cable eléctrico debe estar conectado con la regleta de bornes de acuerdo con el esquema expuesto en la fig. 6.1.

SECCIÓN DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN "H05V2V2-F"

Resistentes a la temperatura de 90°C

230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm²

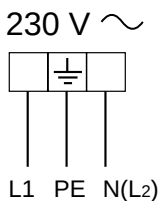


Fig. 6.1

La casa constructora no responde por los posibles errores de impresión o de transcripción, contenidos en el presente manual.

Se reserva el derecho, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y seguridad, de aportar a sus propios productos, en cualquier momento y sin preaviso, eventuales modificaciones oportunas para cualquier exigencia de carácter constructivo o comercial.

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations given below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

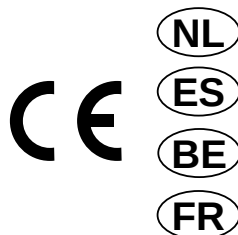
Please keep this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others if doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

DECLARATION OF CE CONFORMITY

- This cooking hob has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.
- This cooking hob has been designed, constructed, and marketed in compliance with:
 - Safety requirements of the "Gas" Directive 90/396/EEC;
 - Safety requirements of EEC Directive "Low voltage" 73/23;
 - Safety requirements of EEC Directive "EMC" 89/336;
 - Requirements of EEC Directive 93/68.



These instructions are only valid for the countries indicated by the symbols on the cover of the instruction booklet and on the appliance itself.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- ✓ *After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged. If you have any doubts, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.*
- ✓ *Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.*
- ✓ *The packaging material is recyclable and is marked with the recycling symbol .*
- ✓ *Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.*
- ✓ *The manufacturer cannot be considered responsible for damage caused by unreasonable, incorrect or rash use of the appliance.*
- ✓ *If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.*
- ✓ *The appliance should be installed and all the gas/electrical connections made by a qualified engineer in compliance with local regulations in force and following the manufacturer's instructions*

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:

- ✓ *Never touch the appliance with wet hands or feet;*
- ✓ *do not operate the appliance barefooted;*
- ✓ *do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.*

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

TIPS FOR THE USER

- ✓ *During and after use of the cooktop, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.*
- ✓ *Keep children away from the cooking hob when it is in use.*
- ✓ *After use, ensure that the knobs are in position ● (off), and close the main gas delivery valve or the gas cylinder valve.*
- ✓ *In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.*
- ✓ *Before any cleaning or maintenance, switch off the electricity to the cooktop.*

Risk of fire!

- ✓ *Do not leave inflammable material on the cooktop.*
- ✓ *Make sure that the electrical cables of other appliances installed nearby cannot come into contact with the cooktop.*

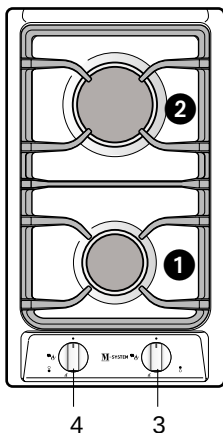


Fig. 1.1a

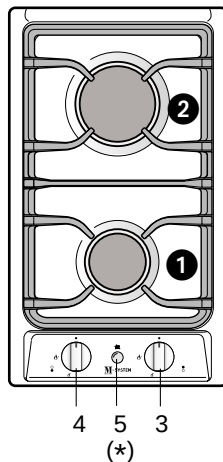


Fig. 1.1b

"2 GAS" COOKING HOB – with or without safety device –

The appliance has class 3

COOKING POINTS

1. Semirapid burner (SR) - 1,75 kW
2. Rapid burner (R) - 3,00 kW

CONTROL PANEL DESCRIPTION

3. Burner 2 (R) control knob
4. Burner 1 (SR) control knob

(*) 5. Electric gas-lighting device. If the device is not installed, the appliance may be provided with:

- a gas-lighter incorporated in the knob (☞ symbol beside flame 🔥 - maximum aperture or max gas flow)
- no gas-lighter (no ☞ symbol beside the knob)

NOTE:

If the appliance has a safety valve system fitted (beside every burner is a T-shaped probe, as in Fig. 3.1 - not to be confused with the S-shaped electrode of the gas-lighter), the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

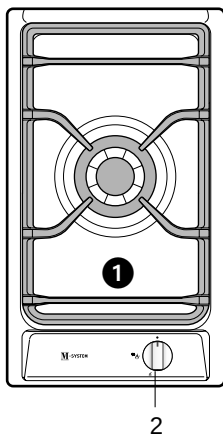


Fig. 1.2a

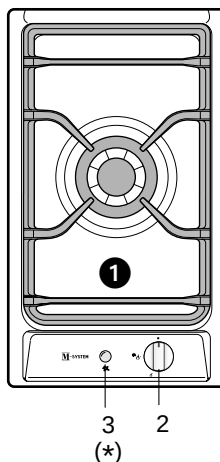


Fig. 1.2b

“1 GAS triple ring burner” COOKING HOB

- with or without safety device -

The appliance has class 3

COOKING POINT

1. Triple ring burner - 3,50 kW

CONTROL PANEL DESCRIPTION

2. Triple ring burner control knob

(*) 3. Electric gas-lighting device. If the device is not installed, the appliance may be provided with:

- a gas-lighter incorporated in the knob (✂ symbol beside flame 🔥 - maximum aperture or max ga flow)
- no gas-lighter (no ✂ symbol beside the knob)

NOTE:

If the appliance has a safety valve system fitted (beside every burner is a T-shaped probe, as in Fig. 3.1 - not to be confused with the S-shaped electrode of the gas-lighter), the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

GAS BURNERS

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs illustrated in fig. 2.1a - 2.1b which control the gas valves.

Turning the knob so that the indicator line points to the symbols printed on the panel achieves the following functions:

- ✓ full circle ● = closed valve
- ✓ symbol ☆ or = maximum aperture or flow
- ✓ symbol = minimum aperture or flow
- ✓ To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.
- ✓ The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.
- ✓ Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.

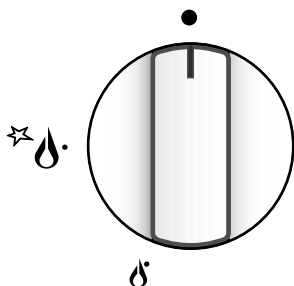


Fig. 2.1a

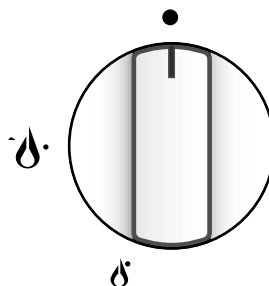


Fig. 2.1b

CAUTION:

If the burner is accidentally extinguished, turn the gas off at the control knob and wait at least 1 minute before attempting to relight.

CAUTION:

Gas hobs produce heat and humidity in the environment in which they are installed.

Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct.

CAUTION:

If the hob is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).

Caution!

the cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.

LIGHTING GAS BURNERS

Models without electric ignition

To light one of the gas burners, hold a flame (e.g. a match) close to the top part of the burner, push in and turn the relative knob (fig. 2.1b) in an anti-clockwise direction (fig. 2.3b), pointing the knob indicator towards the large flame symbol  (i.e. max. gas flow).



Fig. 2.2

Models fitted with electric spark lighter button

On these cooker tops, to light one of the burners you have to push in and turn the relative knob (figs. 2.1b - 2.3b) to the maximum aperture position (large flame symbol ) and press the electric lighter button (fig. 2.2) until the flame has been lit.

Adjust the gas valve to the desired position.

Models fitted with electric lighter incorporated into the burner knobs

The electric ignition is incorporated in the knobs ( symbol beside the  symbol - max. heat/max. gas flow) (fig. 2.1a).

To light one of the gas burners, push in and turn the relative knob to the maximum aperture position (large flame symbol ) and hold the knob in until the flame has been lit.

The sparks produced by the lighter situated inside the relative burner will light the flame.

In case of black-out, bring a lighted match close to the burner.

In the event that the local gas supply conditions makes it difficult to light the burner in maximum aperture position, try again with the knob in minimum position.

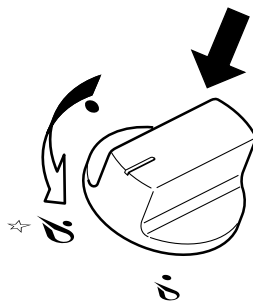


Fig. 2.3a

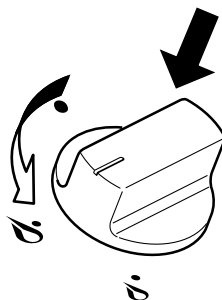


Fig. 2.3b

LIGHTING GAS BURNERS FITTED WITH SAFETY VALVE DEVICE

In order to light the burner, you must:

- 1 – Turn the knob in an anti-clockwise direction up to the maximum aperture, push in and hold the knob;

In models with the gas lighter incorporated in the knob, this will light the gas. If there is no mains electrical supply, bring a lighted match close to the burner.

For models with push-button lighting only: push the gas-lighter button.

In case of black-out, bring a lighted match close to the burner.

- 2 – Wait about ten seconds after the gas lighting before releasing the knob (starting time for the valve).
- 3 – Adjust the gas valve to the desired position.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.

To re-light the burner, return the knob to the closed ● position, **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

If your local gas supply makes it difficult to light the burner with the knob set to maximum, set the knob to minimum and repeat the operation.

CHOICE OF BURNER

On the control panel, near every knob, there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.

The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used.

As an indication, the burners and the pots must be used in the following way:

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE HOBS		
BURNERS	MINIMUM	MAX.
Semirapid	12 cm	22 cm
Rapid	22 cm	26 cm
Triple-ring	24 cm	28 cm
Maximum diameter for woks: 36 cm		
do not use pans with concave or convex bases		

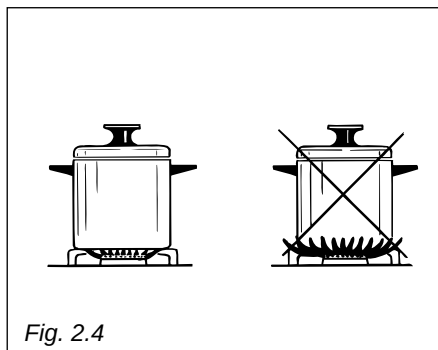


Fig. 2.4

It is important that the diameter of the pots or pans suitably match the heating potential of the burners in order not to jeopardise the efficiency of the burners, bringing about a waste of gas fuel.

A small diameter pot or pan placed on a large burner does not necessarily mean that boiling conditions are reached quicker.

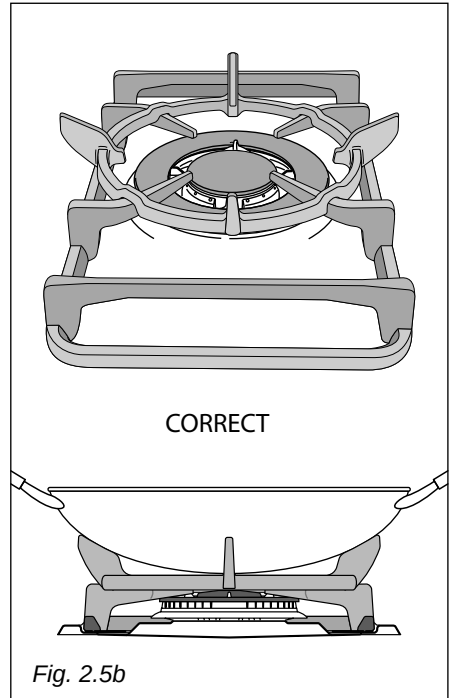
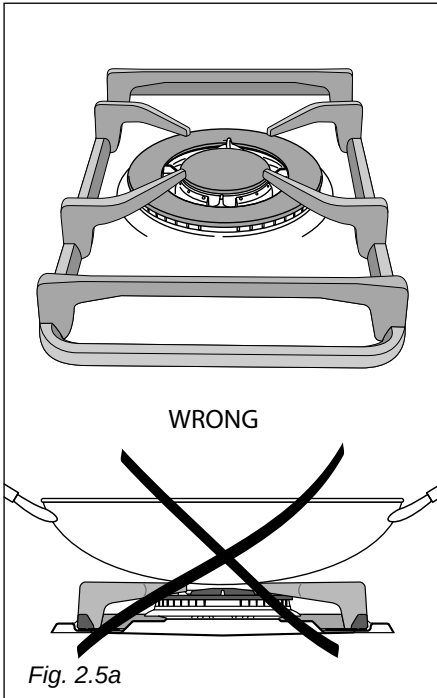
Only used flat bottomed pans.

SPECIAL WOK GRILLE - optional (Fig. 2.5a - 2.5b)

This special grille for woks should be placed over the pan-rest for the triple ring burner.

Warning:

- ✓ Using woks without this special grille may cause the burner to malfunction.
- ✓ Do not use the grille for ordinary, flat-bottomed saucepans.



GENERAL ADVICE

- ✓ **Before you begin cleaning you must ensure that the hob is switched off.**

It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.

- ✓ All enamelled surfaces have to be washed with soapy water or some other non-abrasive product with a sponge and are to be dried preferably with a soft cloth.
- ✓ Avoid leaving alkaline or acid substances (lemon juice, vinegar etc.) on the surfaces.

ENAMELLED PARTS

- ✓ All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.
- ✓ Dry preferably with a chamois leather.
If acid substances such as lemon juice, tomato conserve, vinegar etc. are left on the enamel for a long time they will etch it, making it opaque.

STAINLESS STEEL ELEMENTS

- ✓ Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth or with a chamois leather.
- ✓ For persistent dirt, use specific non-abrasive products available commercially or a little hot vinegar.
- ✓ **Note: regular use could cause discolouring around the burners, because of the high flame temperature.**

CONTROL KNOB

- ✓ The control knobs may be removed for cleaning but care should be taken not to damage the seal.

GAS TAPS

- ✓ Periodic lubrication of the gas taps must be carried out by specialist personnel only.
- ✓ In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

BURNERS AND GRIDS

- ✓ These parts can be removed and cleaned with appropriate products.
- ✓ After cleaning, the burners and their flame spreaders must be well dried and correctly replaced.
- ✓ It is very important to check that the burner flame spreader and the cap have been correctly positioned. Failure to do so can cause serious problems.
- ✓ In the models with safety device, check that the probe next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.
- ✓ In appliances with electric ignition keep the electrode clean so that the sparks always strike.
- ✓ **Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.**

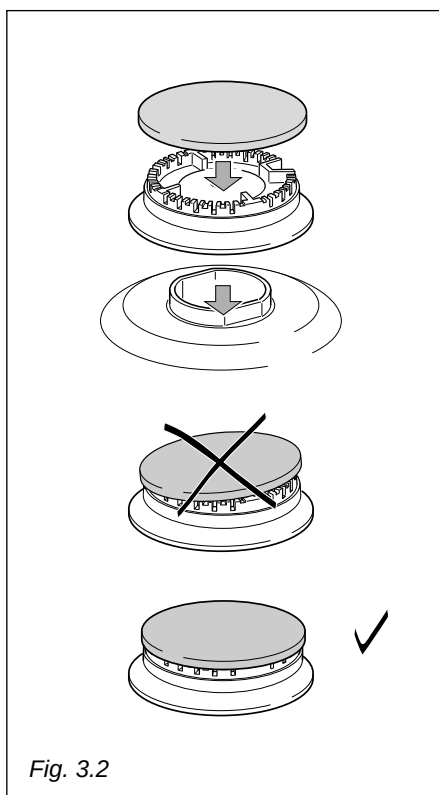
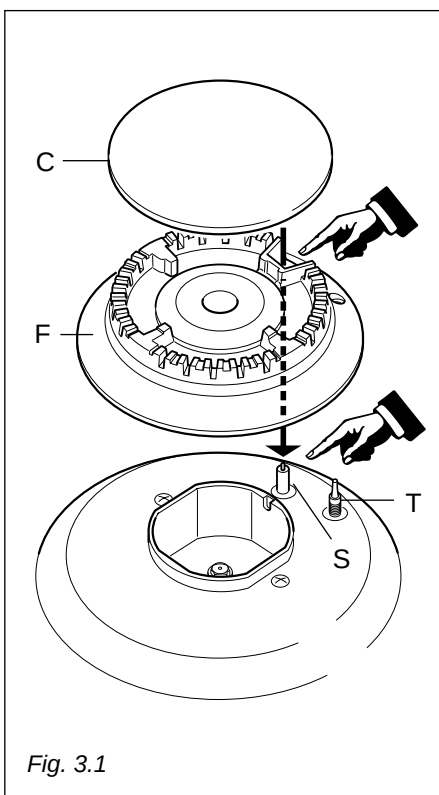
CORRECT REPLACEMENT OF THE BURNERS

It is very important to check that the burner flame spreader "F" and the cap "C" have been correctly positioned (see figs. 3.1 and 3.2). Failure to do so can cause serious problems.

In appliances with electric ignition check that the electrode "S" (fig. 3.1) is always clean to ensure trouble-free sparking.

In the models with safety device, check that the probe "T" (fig. 3.1) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

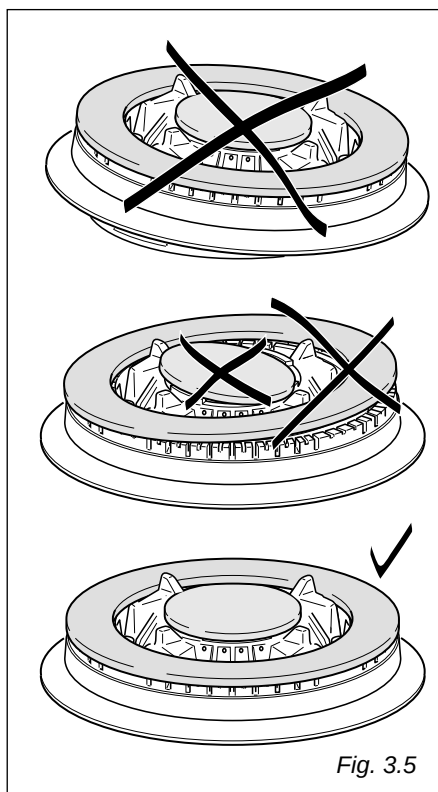
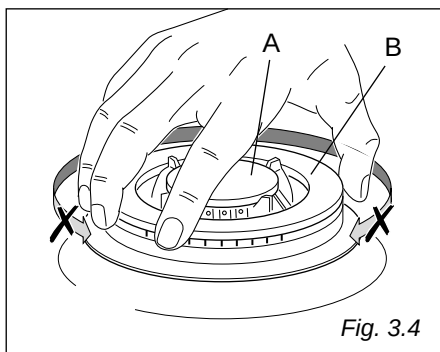
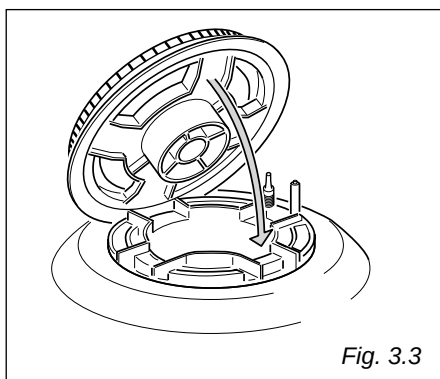


CORRECT POSITION OF TRIPLE RING BURNER

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 3.3); the burner rib must be fitted in its housing as shown by the arrow.

Then position the cap **A** and the ring **B** (fig. 3.4 - 3.5).

The burner correctly positioned must not rotate (fig. 3.4).



Installation advice

IMPORTANT

- ✓ The appliance should be installed by a **QUALIFIED INSTALLATION TECHNICIAN**. Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
 - ✓ The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
 - ✓ Always unplug the appliance before carrying out any maintenance operations or repairs.
-
- ✓ *The appliance must be housed in heat-resistant units.*
 - ✓ *These tops are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth.*
 - ✓ *The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 105 °C above room temperature.*
 - ✓ *Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).*

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Before installing the cooktop, remove the protective film.

This cooktop can be built into a working surface 20 to 40 mm thick and 600 mm deep.

In order to install the cooker top into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown in figs. 4.2a - 4.2b has to be made, keeping in consideration the following:

- within the fixture, between the bottom side of the cooker top and the upper surface of any other appliance or internal shelf there must be a clearance of at least 30 mm;
- the cooker top must be kept no less than 100 mm away from any side wall;
- the cooker top must be kept at a distance of no less than 50 mm from the rear wall.
- there must be a distance of at least 650 mm between the hob and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 4.1)
- the coatings of the walls of the unit or appliances near the cooktop must be heat resistant ("Y" protection against heating in compliance with standards EN 60335-2-6).

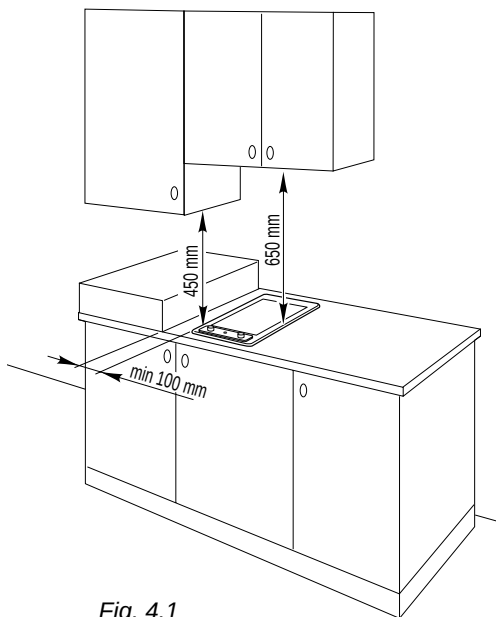


Fig. 4.1

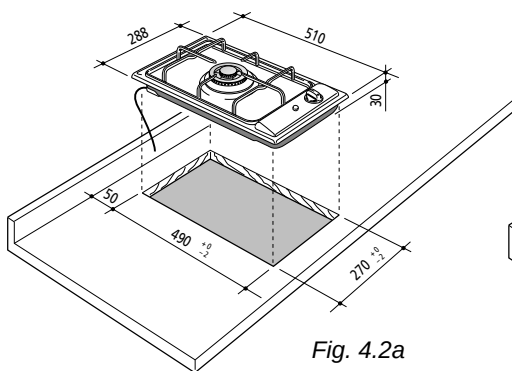


Fig. 4.2a

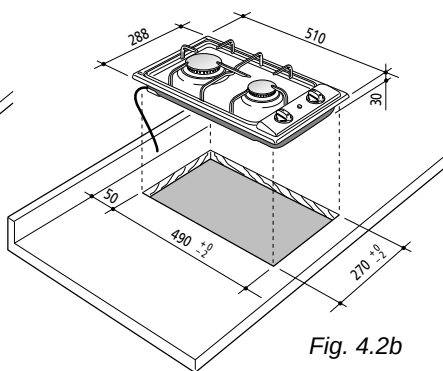
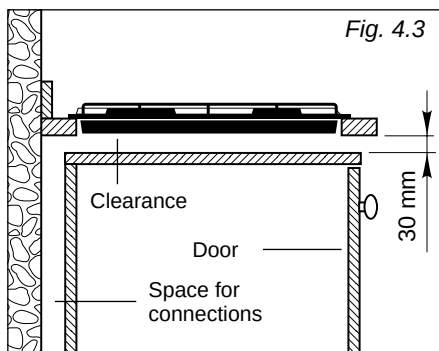


Fig. 4.2b

INSTALLATION IN KITCHEN CABINET WITH DOOR (fig. 4.3)

It is recommended that a 30 mm clearance be left between the cooker top and the fixture surface beneath it (fig. 4.3).



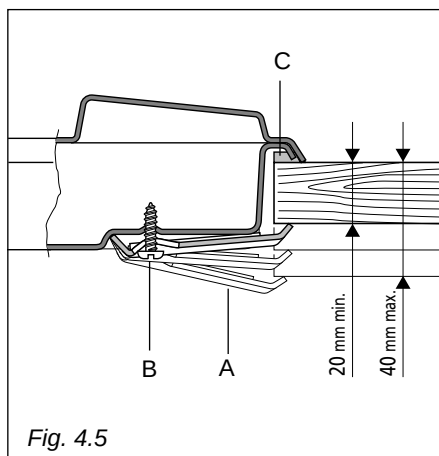
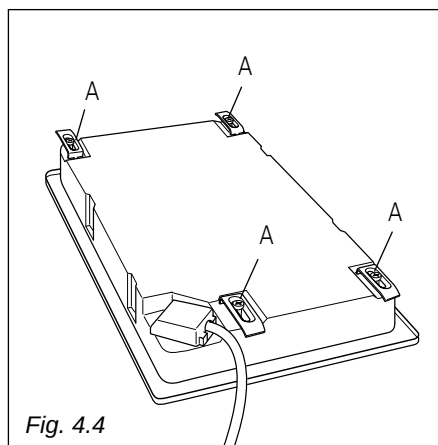
FASTENING THE COOKTOP (fig. 4.4)

(fig. 4.4)

Each cooktop is supplied with a set of tabs and screws to fasten it on units with a working surface from 2 to 4 cm deep.

The kit includes 4 tabs "A" and 4 self-threading screws "B".

- ✓ Cut the unit.
- ✓ Stretch gasket "C" over the edge of the hole made, being careful to overlay the junction edges.
- ✓ Turn the cooktop over and put tabs "A" into the mountings; only tighten screws "B" a few turns.
Make sure that the tabs are mounted correctly as shown in the figure.
- ✓ Put the cooktop into the hole cut into the unit and position it correctly.
- ✓ Put tabs "A" into place and tighten screws "B" until the cooktop is completely secured.
- ✓ Using a sharp tool cut off the part of gasket "C" which protrudes from the cooktop.



CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn (in compliance with the current laws in force).

The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm².

If the appliance does not have a no-flame safety device this opening must have an area of at least 200 cm².

The openings should be near the floor and preferably on the side opposite the exhaust for combustion products and must be so made that they cannot be blocked from either the outside or the outside.

When these openings cannot be made, the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bedroom or a danger area (in compliance with the current laws in force).

In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

Installation technicians must comply to current laws in force concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.

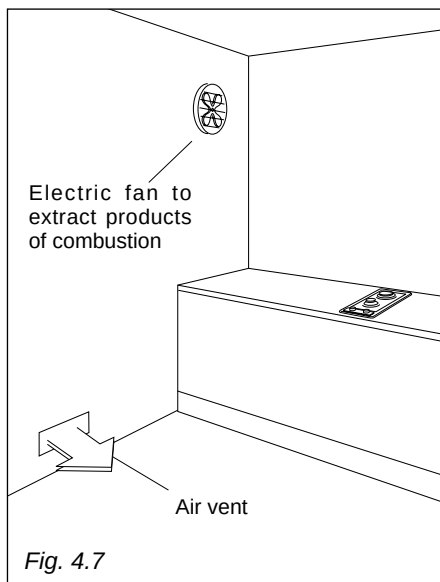
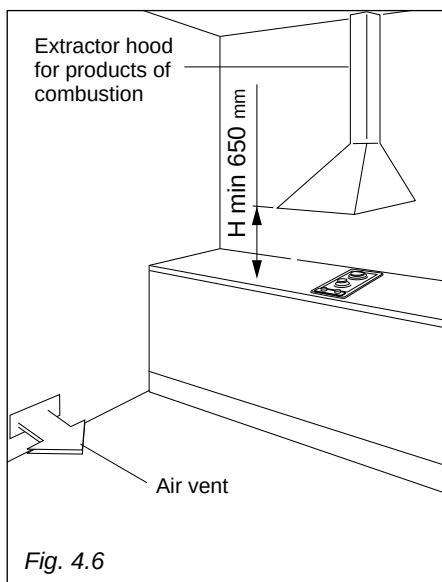
Intensive and prolonged use may require extra ventilation, e.g. opening a window, or more efficient ventilation increasing the mechanical suction power if this is fitted.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion in the gas appliance to be discharged (fig. 4.6).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 4.7).

The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings" (in compliance with the current laws in force).



NL

Cat: II 2L 3B/P

ES

Cat: II 2H3+

FR**BE**

Cat: II 2E+3+

GAS CONNECTION

Connection to the gas main must be performed by a qualified technician, in compliance with the current laws in force.

The cooktop is set up and calibrated to work with the gas indicated on the rating plate affixed to the appliance and on this instruction booklet.

The gas supply system must conform to the local regulations in force.

To conned the cooktop to the gas mains or cylinder use a flexible stainless steel hose with continuous wall conforming to local regulations. Use gasket F for the cylindrical elbow connection.

The flexible metal tubes must be at most 2 m long.

Attention: If a flexible stainless steel hose is used, it must be so installed that it cannot come into contact with a movable part of the unit and is not obstructed and so that its whole length can be inspected.

The cooktop connection is made up as follows:

- ✓ 1 nut "A"
- ✓ union elbow "C":
 - cylindrical - for Spain and France
 - conical - for Holland
- ✓ gaskets "F"
- ✓ conical adapter "G" for Belgium only

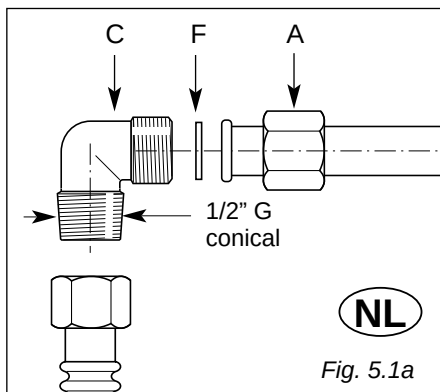


Fig. 5.1a

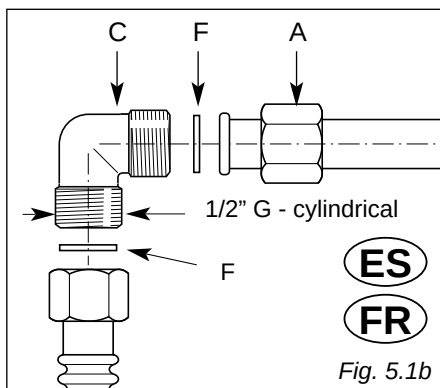


Fig. 5.1b

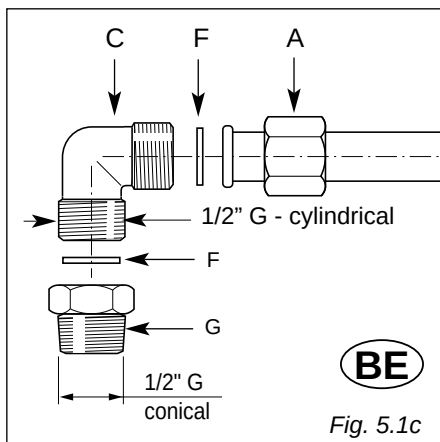
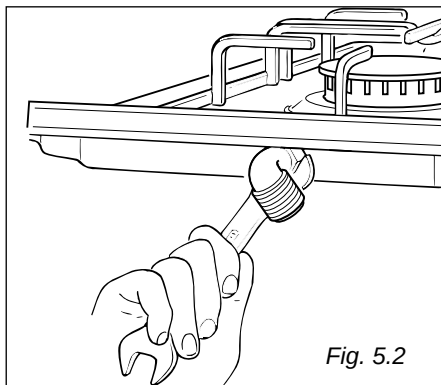


Fig. 5.1c



IMPORTANT

- ✓ Never attempt to turn the fitting C without having first slackened off the relative lock nut (fig. 5.2).
- ✓ The seal F (fig. 5.1a - 5.1b - 5.1c) is the element that guarantees the seal in the pipe-ramp connector. It is recommended that it be replaced whenever it shows even the slightest deformation or imperfection.
- ✓ After connecting to the mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.

GAS MAINTENANCE

ADAPTING THE APPLIANCE TO FUNCTION WITH DIFFERENT TYPES OF GAS

If a different gas from that one indicated on the label is used, you need to adapt the cooktop to this new situation.

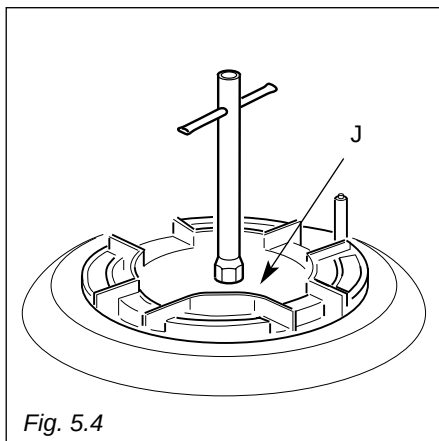
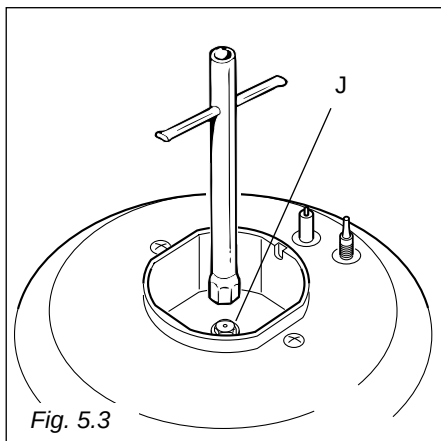
If the injectors are not supplied they can be obtained from the “Service Centre”.

Select the injectors to be replaced according to the table on next page. The nozzle diameters, expressed in hundredths of a millimetre, are marked on the body of each injector.

OPERATIONS TO BE PERFORMED WHEN SUBSTITUTING THE INJECTORS

- ✓ Remove the pan-supports, the burner covers and the knobs;
- ✓ Using a wrench substitute the injectors “J” (Fig. 5.3 - 5.4) with those ones suitable for the type of gas for which it is to be used.

The burners are conceived in such a way so as not to require the adjustment of the primary air.



NL**TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2L 3B/P**

BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	G30/G31 30/30 mbar	G25 25 mbar
			Ø injector [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Semirapid (SR)	1,75	0,45	65	94 (Y)
Rapid (R)	3,00	0,75	85	121 (F2)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	95	138 (F3)

ES**TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2H 3+**

BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
			Ø injector [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Semirapid (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rapid (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	95	135 (T)

FR**BE****TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2E+3+**

BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
			Ø injector [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Semirapid (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rapid (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	95	135 (T)

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m³/hxkW)

BURNERS	Air vent necessary [m³/hr]
Semirapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Triple-ring (TC)	7,00

REGULATING THE BURNER MINIMUM SETTING

When switching from one type of gas to another, the minimum flow rate must also be correct: the flame should not go out even when passing suddenly from maximum to minimum flame.

To regulate the flame follow the instructions below:

- Light the burner.
- Set the cock valve to minimum.

On gas valves provided with adjustment screw in the centre of the shaft (fig. 5.5):

- Using a screwdriver with max. diameter 3 mm, turn the screw inside the tap until the correct setting is obtained.

On gas valves provided with adjustment screw on the valve body (fig. 5.6):

- Turn the screw “A” to the correct setting with a screwdriver.
- In the models with ignition incorporated in the knob access to screw “A” is through a hole in the microswitch.

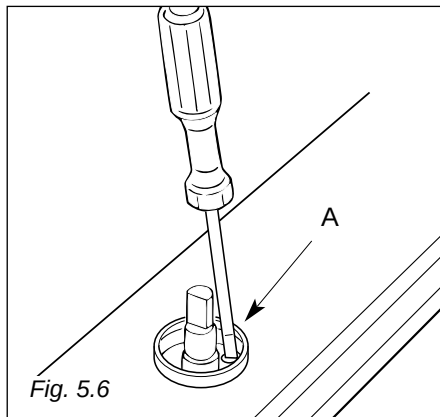
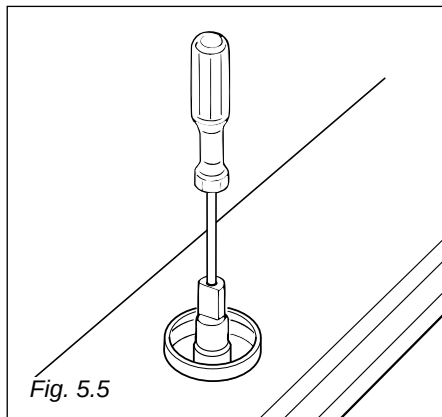
For G 30/G 31 gas, tighten the adjustment screw completely.

LUBRICATING THE GAS TAPS

If one of the gas taps becomes hard to turn, dismantle it, thoroughly clean with petrol and apply special high-temperature grease.

Warning!

These operations must be performed by a specialised engineer.



IMPORTANT:

Installation has to be carried out according to the instructions provided by the manufacturer.

Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

DETAILS

- ✓ Connection to the electric power supply must be carried out by a qualified technician and following the appropriate safety regulations;
- ✓ Before carrying out the connection to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the hob's power rating (also indicated on the identification plate);
- ✓ The hob is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- ✓ The power point must be connected to a suitable earth wiring, in conformity to current safety regulations.
- ✓ It is possible to connect the appliance directly to the mains supply by means of a heavy duty switch with 3 mm minimum distance between the contacts.
- ✓ The power supply cord must not touch against any hot surfaces and must be placed so that its temperature does not exceed 75°C at any point along its length.

- ✓ After having installed the appliance, the power switch or power plug must always be in an accessible position.

N.B. For connections to the mains power supply, never use adapters, reductions or multiple power points as these may overheat and catch fire.

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system or if the power plug is not suitable for the type of power point available, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution.

The technician will also have to verify that the cross-section of the electric cables on the power point match the appliance's power rating.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential. The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

REPLACING THE POWER SUPPLY CABLE

Use the same type of power supply cable.

This cable must be connected to the terminal block following the diagram in fig. 6.1.

FEEDER SPECIAL CABLE SECTION Type "HO5V2V2-F" resistance to temperatures of 90°C

230 VAC 50 Hz 3 x 0,75 mm²

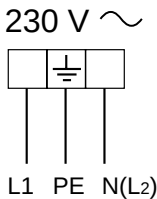


Fig. 6.1

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative. The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

M-SYSTEM